Wolfgang Kosack

# *Essen und Trinken im alten Ägypten*

Bildliche Darstellungen, hieroglyphische Texte
und die Bearbeitung der Quellen



Verlag
Christoph Brunner

Berlin 2014

Wolfgang Kosack

# *Essen und Trinken im alten Ägypten*

Bildliche Darstellungen, hieroglyphische Texte
und die Bearbeitung der Quellen




Berlin 2014




Buchbestellung bei: ChristophBrunner@hotmail.com

Dieses Buch wurde gedruckt bei:

CCS VON DER OSTEN GmbH, Lörrach
www.ccs-vonderosten.de

# Inhaltsverzeichnis

## Vorwort

Diese Studie ist ein Beitrag zur Kulturgeschichte des Essens und Trinkens aus einer Epoche, die mehr als fünf Jahrtausende zurückliegt. Trotz aller Dürftigkeit der Quellen und Belege zu diesem Thema ist es besonders erfreulich, einige gesicherte Ergebnisse vorlegen zu können, die so noch nirgends publiziert worden sind.

Meine Arbeit geht aus von den Speiselisten für die Toten, die in Gräbern und Särgen erhalten blieben. Diese Opferlisten und ihre Varianten wurden aus den unterschiedlichsten Belegen und Quellen zusammengestellt, die in ihnen genannten Speisen und die Speisefolge wurde bestimmt. Manchmal konnte sogar ihre Zubereitung eindeutig und klar definiert werden. So konnten eine ganze Anzahl bisher unbekannter oder unzureichend übersetzter altägyptischer Wörter für Speisen und Getränke, Gewürze und Gemüse gesichert werden. Dabei halfen die hieroglyphischen Schreibvarianten ebenso wie die archäologischen Befunde, die paläobotanischen Forschungen und außerdem die Ergebnisse der Denkmälerkunde. Auch spezielle Studien zur Chemie wurden dabei berücksichtigt.

Im Anhang sind Zeremonien, Gerätschaften, Kultgegenstände, Zeremonialkleidung und Ritualvorschriften zusammengestellt, die vereinzelt in den langen Opferlisten vorkommen, die aber zum eigentlichen Thema nichts Nennenswertes beitragen. Sie sind der Vollständigkeit halber aufgenommen.

Berlin, 1. Januar 2014 — Dr. Wolfgang Kosack

## 1. Einleitung

Wäre ein Mensch unserer Tage als Gast zu einem altägyptischen Festmahl geladen worden und hätte er an einem solchen Essen teilgenommen, hätte trotz aller Üppigkeit und Speisenfülle ziemlich viel vermißt:

Es gäbe keine Kartoffeln, keinen Kaffee, keine Schokolade, kein Speiseeis, keinen Sekt zum Anstoßen, keine Zigaretten nach Tisch und keinen Kognak als Digestiv - alles Dinge, die teils sehr viel später erfunden wurden oder die uns erst durch die Entdeckung Amerikas und des Fernen Orients im 16. Jahrhundert bekannt gemacht worden sind und die aus überseeischen Ländern zu uns kamen wie Kartoffeln, Tomaten, Schokolade, Kaffee, Tee, Reis usw.

Andererseits hätte er manch exotische Genüsse und fremdartige Speisen vorge-funden, die er so nicht gekannt hätte und die für ihn auch kaum genießbar gewesen wären.

Zu allermeist jedoch hätte er Speisen und Getränke, Obst und Gemüse, Naschwaren und Leckereien vorgefunden, die ihm altvertraut sind und die auch heute immer noch einen großen Bestandteil unserer Nahrung ausmachen.

Neben vielen Sorten Brot und Kuchen wäre er auf eine Fülle von Biersorten, Weinqualitäten, Säften und Milchprodukten gestoßen, die noch immer einen bedeutenden Bestandteil der täglichen Speisen ausmachen, von den Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukten einmal ganz abgesehen. Auch viele Öle, Gewürze und sonstige Zutaten wären ihm wohl bekannt.

Und um diese Speisen geht es hier: Nicht etwa in dem Tenor „Schon die alten Ägypter kannten dies und das, aßen dieses und jenes“ sondern ganz im Gegenteil: „Wir modernen Menschen von Heute essen noch immer nichts Anderes oder Besseres als die Ägypter vor fünftausend Jahren“. Wir finden an den Speisen, Getränken, Gewürzen, Gemüsen etc. von damals immer noch unseren Gefallen.

Für einen strengen Vegetarier ist es besonders aufschlußreich, wie viel die Ägypter an Knabberzeug, als Sättigungsbeilage und an Fertigprodukten aus Zerealien herstellten, wie viele Gemüsesorten und wie viel Obst sie aßen, denn Fleisch kam nur selten und wohl auch nur zu Feiertagen auf den Tisch des Eßzimmers.




Abb. 1 Gast vor einem Menü sitzend, mit einer Suppenschale, Detail
Kalksteinrelief, Sakkara, Grab des Haremheb, 18. Dyn
nach: Martin, The hidden Tombs, London 1991, 55, Fig 20

## 2. Die Quellenlage

Die Quellenlage für das Thema „Essen und Trinken“ in der ägyptischen Kulturgeschichte ist wirklich nicht sehr gut. Wenn man aber die indirekten Belege mit berücksichtigt, ist sie zur Kenntnis der gesamten Eßkultur ausreichend. Direkte Quellen sind in der Tat rar und selten.
Es gibt nur ein einziges Kochrezept, allerdings aus der Zeit um 2400 vor Chr., immerhin also das Rezept einer Lieblingsspeise eines hochgestellten Hofbeamten und mehr als viereinhalb Jahrtausende alt.
Daneben finden sich Rezepte für das Bierbrauen (interessanterweise ausgerechnet in Rechenheften, weil man als Schüler in einem bestimmten Backverhältnis Brote gegen Bier umrechnen mußte und jeder Knirps in Ägypten diesen Prozeß kannte), nur leider sind sie für uns heute nicht vollständig zu verstehen. Damit quälte man die altägyptischen Schüler und ließ sie Textaufgaben mit einer oder mehreren Unbekannten errechnen.
Es gibt Vorratslisten und Wirtschaftsakten, aus denen man dann indirekt auf die Grundversorgung von Handwerkern in den Königsgräbern schließen kann, aus ihnen kann man auch das Rezept für einen Bohneneintopf ermitteln.
Außerdem gibt es eine Menge von Maßeinheiten, Verhältnissen und rezeptähnlichen Anweisungen, Brot, Kuchen, Bier und Wein zu verfeinern oder geschmacklich zu verändern und zu verbessern.
Auch lohnt sich hin und wieder ein Ausflug in die überlieferten medizinischen Rezepte, da dort umfangreiche Listen von Zutaten, Koch- und Behandlungsanweisungen erhalten sind, freilich nur für Medizinen, nicht für das tägliche Essen. Dabei ist jedoch davon auszugehen, daß das Vorbereiten und Präparieren von Rezepten, Mahlen, Zerstampfen, in der Sonne oder über Nacht Stehenlassen, Braten, Sieden, Abschöpfen, Auskühlen usw. in der Apotheke nicht anders praktiziert wurde als in der alltäglichen Küche. Die Formulierungen dieser medizinischen Rezepte sind so formell und so stark stilisiert, daß man annehmen muß, diese, gleich oder ähnlich lautende Formeln seien auch für damals geschriebene Kochbücher in Gebrauch gewesen. Daß es solche Kochbücher überhaupt gegeben hat, steht nicht nur aufgrund des einen gefundenen Rezeptes außer Frage, nur fehlt es eben leider an schriftlichen Beweisen.
Aufgrund der teils komplexen Produkte, die auf die ägyptische Tafel gelangten, muß es jedoch als sicher gelten, daß bei komplizierten Speisen es nicht nur eine Zutatenliste vielleicht sogar mit Angabe der Mengen nach Gramm und Liter, sondern auch eine formelle Beschreibung der Herstellungsweise gegeben hat. Sie ist dann erst später auch für die Herstellung von Drogen und Medizinen in die Produktion der medizinischen Rezepte übernommen worden.

### *2. 1 Schriftliche Quellen*

Die schriftlichen Quellen sind sehr dürftig: Es gibt kein Kochbuch, nur ein einziges Kochrezept blieb zufällig erhalten, und soweit man den Text verstehen kann, ist es ein aufwendiges Menü mit vier oder fünf Gängen, zwei Sorten Fleisch, Brot und einem Eintopf (vgl. unten Kap. 14).

Daneben gibt es einige Bierrezepte, allerdings unter der Verkleidung einer Rechenaufgabe mit mehreren Unbekannten in einem Schulheft. Das hat weitreichende Folgen, denn jedem Schuljungen war damals klar, wie Bier gebraut wurde, weil er das tagtäglich beobachten konnte.

Er wußte auch mit *Backverhältnissen* und *Verlusten beim Gären* etc. etwas anzufangen, im Gegensatz zu uns Forschern heute, die wir nicht einmal genauer die Zutaten ermitteln können. Bei der Vielfalt der Biersorten ist es überdies sehr schwer, exaktere Entsprechungen und Bestimmungen der Bierspezialitäten nach Qualität, Brauart und Beimischung zu ermitteln. Ausdrücklich werden spezielle Biersorten genannt wie *Edelbier, Weißbier, Bier, das jeden umhaut* (also: Starkbier), *Malzbier* oder *Süßbier* mit einem Zusatz von Datteln. Die in den Schulheften auftretenden Rechenaufgaben sind jedoch wohl für *normales Bier* berechnet.

Außerdem sind ab und zu versprengte Texte vorhanden, so die Vorratsliste einer Werksküche, aus deren Zutaten man auf das dort zubereitete Essen schließen kann, einen Bohneneintopf (wobei sogar Kochlöffel und bauchiger Krug erwähnt sind, in dem das Essen gar gekocht und warmgehalten wurde).

Einen großen Teil der Literatur über Essen und Trinken nehmen die Opferlisten ein.[1]

Es sind lange Listen in Tabellenform, zunächst für den König als Anbietung eines ausführlichen Festmahles in den Pyramidentexten aufgezeichnet, bald jedoch auch in Privatgräbern übernommen (traditionell mit 99 Tabellenfeldern). Sie sollen dem Toten die Speiseversorgung im Jenseits sicher stellen.

Einige dieser Opferlisten sind verkürzt; sie stellen wohl nur die Grundversorgung dar oder sie sind auf den besonderen Geschmack oder die besondere Vorlieben des Grabinhabers ausgerichtet.

Diese Opferlisten werden von der 3. Dynastie bis in das späte Neue Reich in den Gräbern aufgeschrieben; dabei haben sich im Laufe der Zeit nur wenige Speisen und Zutaten verändert, nicht jedoch der Gesamteindruck eines Festmahles mit vielen Gängen, ausgewählten Speisen und ausgesuchten, dazu passenden Getränken.

Ganz selten sind auf Opfertafeln oder Opfersteinen Speiselisten aufgezeichnet, die sich wiederum nach den Vorlieben des jeweiligen Grabinhabers richten und stets „nur das Wichtigste“ an Speisen vorgeben.

---

[1] Vgl. Barta, Winfried. Die altägyptische Opferliste von der Frühzeit bis zur griechisch-römischen Epoche. Berlin 1963 (Münchner ägyptolog. Studien. Bd 3)

Diese Opferlisten bilden somit einen guten Einstieg in die Vielfalt der Speisen, Näschereien und Getränke. Sie lassen aber auch Einblick in die damit verbundenen Eßsitten zu: Zu Beginn eines Festmahles wäscht man sich die Hände, man parfümiert den Speisesaal mit Düften aus dem Weihrauchkessel, vielleicht sogar mit Räucherstäbchen, man schminkt sich die Augen mit Lidschatten und Augenbrauenstift, man salbt sich mit wohlriechenden Ölen, man nimmt eine Näscherei am Anfang des Mahles als Apéritif.

Man beendet das Mahl wiederum mit dem Händewaschen und dem Parfümieren des Speisesaals: (in den Pyramidentexten finden sich daran anschließend wohl auch noch „sonstige Freuden", die dort das Feiermahl beendeten, so die besondere Parfümie-rung mit dem erotischen „Gottesduft", die Mittagsruhe danach, der Beischlaf mit einer Frau währenddessen etc.) Alles das findet sich aber nicht mehr in den traditionellen Speisetabellen. Die ganze Situation nach dem Mahl ist auch in den Pyramidentexten nur ganz zart umschrieben und vage angedeutet.[2]

Die offiziellen Speisetabellen schließen mit einer kurzen Liste der Feste innerhalb eines Jahres, zu denen wohl traditionell besonders festliche oder aufwendige Speisen und Getränke hergestellt und vom Toten erwartet wurden.

Bei den Opferlisten ist, wie ja schon die Liste der Jahresfeste zeigt, eine Vermutung nicht auszuschalten: Diese Liste in Tabellenform stellt wohl die Speisenfülle eines - erwünschten und ersehnten - Festtagsmahles dar, aber sie zeigt eben nur die „Ausnahmesituation" eines solchen Festmahles. Für das alltägliche Essen ist diese Liste wenig aussagekräftig.

Das zeigen ja auch die Lebensmittel, die so gar nicht in dieser Liste stehen, wie z.B. die Fische, deren Zubereitung und Fang in den Gräbern häufig dargestellt werden und die ganz gewiß im alltäglichen Essen eine herausragende Stellung einnahmen, die aber in der Speiseliste gar nicht vorkommen. Dabei ist es gleichgültig, ob es sich um Nilfische oder um Seefische gehandelt hat. Beide Gattungen wurden nach den Gräten-Funden in den Müllhaufen der Stadtruinen offenbar in großen Mengen gegessen und bildeten das Hauptnahrungsmittel der einfachen Leute. (Immerhin ist ja auch in dem erhaltenen Totenopfermahl einer vornehmen Dame aus der 2. Dynastie ein zubereiteter Fisch auf einem Teller angerichtet gefunden worden).

Gleichfalls gilt dies für Schweinefleisch, das nirgends in der Tabelle erwähnt wird. Da aber sowohl Wild- wie Hausschweine in Herden getrieben dargestellt sind, darf man davon ausgehen, daß ihr Fleisch ohne absonderliche oder abergläubische Scheu gegessen wurde und nicht wie im Judentum oder im Islam der Ächtung anheim fiel. Schweineschmalz kommt einmal in einer Liste von Vorräten vor (s. unten). Knochen vom Schwein wurden in großer Menge in der Arbeitersiedlung von Kahun (12. Dyn.) und in der Arbeiterstadt von Tell el-Amarna (18. Dyn.) gefunden: also spielte Schweinefleisch eine wichtige Rolle für die Ernährung der Handwerker und Arbeiter.

Die Speiseliste der Opfertafeln hat nach meiner Einschätzung auch den Charakter einer gut sortierten Speisekammer mit längerfristig aufgehobenen oder für dauernd

---

[2] Pyr 200 - 206, speziell 204+205

eingemachten Speisen, d.h. es handelt sich hier eigentlich um eine Fülle von „Konserven“ mit sehr langer Haltbarkeit.
So sind z.B. frische Weintrauben ein traditioneller Bestandteil der Darstellungen auf den Opfertischen, werden aber in der Speiseliste gar nicht erwähnt, vermutlich, weil sie sehr leicht verderblich sind. Gleiches gilt von Lattich, der in seiner langen Form auch oft im Alten und Mittleren Reich dargestellt wird, aber nirgends erwähnt ist (er ist übrigens schriftlich erst ab 18. Dyn. als *ʿbw* bezeugt). Auch Gurken *sšp.t* gehören hierher, die zwar auch oft auf dem Opfertisch dargestellt werden, jedoch kein Bestandteil der traditionellen Opferlisten sind.
Als Korrelativ zu den wenigen schriftlichen Quellen kann man die Aufzeichnungen und Beobachtungen nehmen, die in einem entlegenen, noch von keinem „europä-ischen“ Fortschritt verdorbenen oberägyptischen Dorf über Speisen und Essenszu-bereitung der einfachen Fellachen gesammelten wurden. Diese ähneln in vielerlei Hinsicht, auch was die Speisenfolge und die Zubereitung angeht, noch heute der altägyptischen Zeit, wiewohl der Islam auch dort tiefgreifende Spuren hinterlassen hat: So sind die Getränke ganz andere als die altägyptischen Alkoholika: Bier (in verschiedensten Sorten) und Wein (in verschiedensten Lagen und nach Jahrgängen), sie beschränken sich auf nicht-alkoholischen Tee oder Kaffee, allenfalls auf Limonade und Milch.[3]
Auch eine Liste der in der heutigen Zeit üblichen Speisen in einem reichen oberägyptischen Dorf kann Aufschlüsse auf die alltäglichen Mahl-zeiten des alten Ägypten bringen, zumindest läßt sich davon ausgehend auf die Auswahl und Reichhaltigkeit der Gerichte im Alten Ägypten schließen. Dabei ist allenfalls zu berücksichtigen, daß manche Speisen als „ausländisch“, d.h. orientalische oder europäische Importe, anzusehen sind.
So ist z.B. der Reis als Nahrungsmittel im alten Ägypten unbekannt, obwohl das Wort selbst als griech. ⲟⲣⲩⲍⲁ vorkommt und damit dem Ägypter bekannt gewesen sein muß[4], jedoch wahrscheinlich nur als besondere Delikatesse, nicht als Bestandteil des alltäglichen Mittagessens, oder gar als Hauptbestandteil einer Speise.
Gleiches gilt ja heutzutage noch immer von der aus Amerika stammenden Kartoffel, die die Fellachen als exotisches Gemüse einschätzen, und nicht als gewöhnliche Beilage zu einem normalen Essen verwenden. Dazu nimmt man das traditionelle Fladenbrot.

[3] Winkler, Hans Alexander. Bauern zwischen Wasser und Wüste. Volkskundliches aus dem Dorf Kimân in Oberägypten. Stuttgart 1934, 77-8
[4] Pap. Deir el.Medine 43,7

## *2. 2 Archäologische Quellen*

Archäologische Quellen sind so mager wie die schriftlichen Zeugnisse. Es gibt den Fund eines kompletten Totenmahles aus der Frühzeit Ägyptens mit immerhin 10 verschiedenen Gängen auf den Tellern und Platten, sowie einigen Krügen mit Getränken (2. Dyn.).

Es gibt außerdem die in manchen Gräbern gefundenen, mumifizierten Lebensmittel: verschiedene Getreideprodukte, Gänsebraten, getrocknete Fische, getrocknete Früchte, Gewürze u.dergl.

Eine besondere Stelle nehmen hierfür die Funde in dem Grab des Cha in Theben-West und das Grab des Königs Tutanchamon ein, wo zahlreiche Schachteln, Dosen und Körbe mit Lebensmitteln und Krüge mit vielerlei Getränken gefunden wurden. Diese und sonstige tatsächliche Funde (z.B. in Mumien, in Gefäßen usw.) dienen dazu, den ganzen Umfang der tierischen und pflanzlichen Vielfalt zu bestimmen, die für das Alltagsleben in Ägypten ausschlaggebend waren. Die Auswahl der Gewürze ist bis heute staunenswert (sofern man solche alten Pflanzenreste überhaupt sicher bestimmen kann und die Texte entsprechend richtig interpretiert), und viele Obst- und Gemüsesorten sind auch heute immer noch geschätzte Delikatessen.[5]

Auf jedem Grabstein und in jedem Grabbau wird der Verstorbene dargestellt, wie er auf einem Stuhl oder Hocker vor einem Speisentisch sitzt, auf dem eine Fülle von Speisen und Getränke aufgehäuft ist.

Im Alten Reich sind diese Speisetische durch die langen, parallel gezeichneten Baguette-Brote gekennzeichnet, über denen die Zukost und das Obst stehen. Die Getränke sind meist unter dem Tisch in ihren charakteristischen Krügen angeordnet. Im Neuen Reich sind die Speisen sehr viel reichhaltiger geworden, und man verzichtete zugunsten anderer Leckereien auf dieses traditionelle Baguettebrot.

Diese Speisenfülle ist in der Darstellung des Grabes des Nacht (18. Dynastie) in künstlerisch vollendeter Form dargestellt:

[5] vgl. die einschlägigen Arbeiten von RENATE GERMER zur Flora Ägyptens (s. Bibliographie)

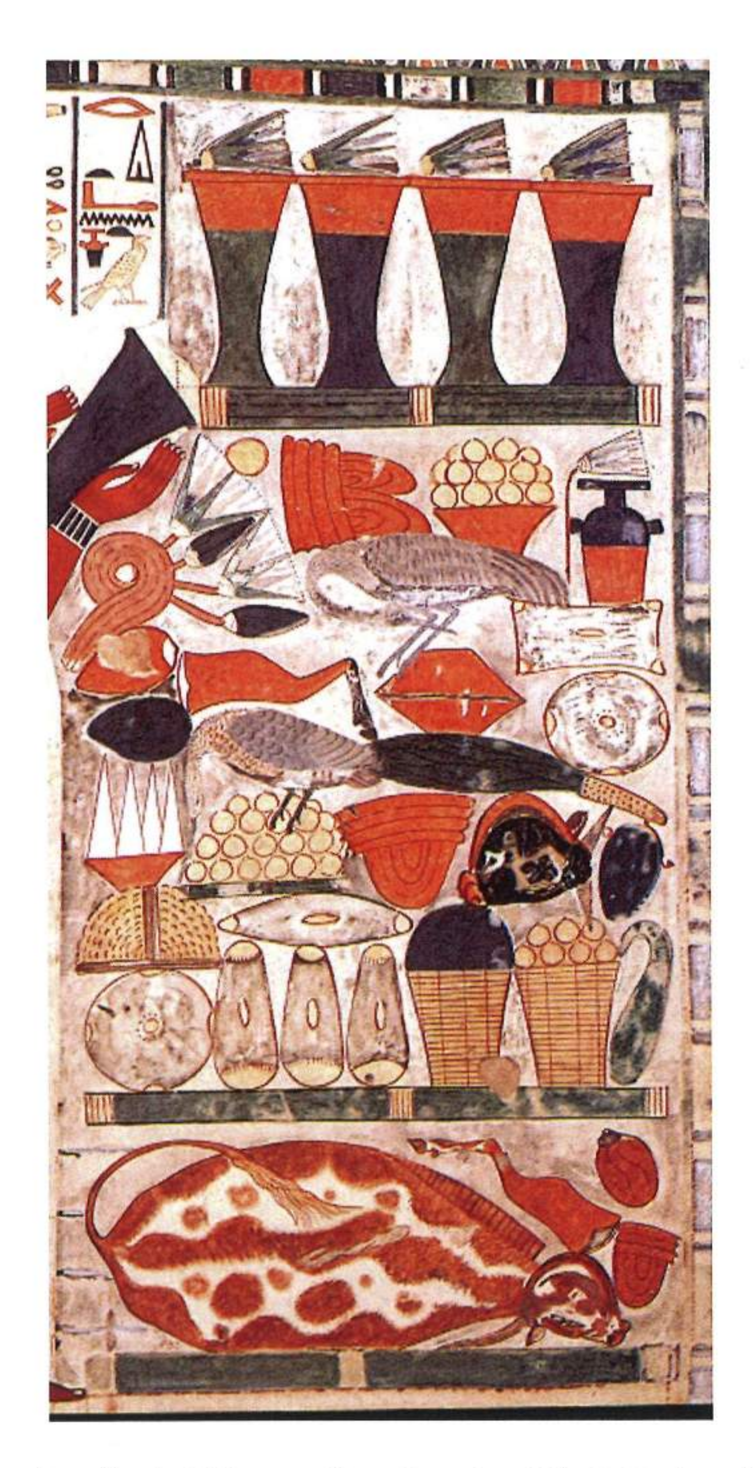


Abb. 2 Opferspeisen in drei Etagen übereinander: Rind, Brot und Früchte, Wein
Detail der rechten Eingangswand, Grab des Nacht, Theben-West, Ostwand
eig, Foto

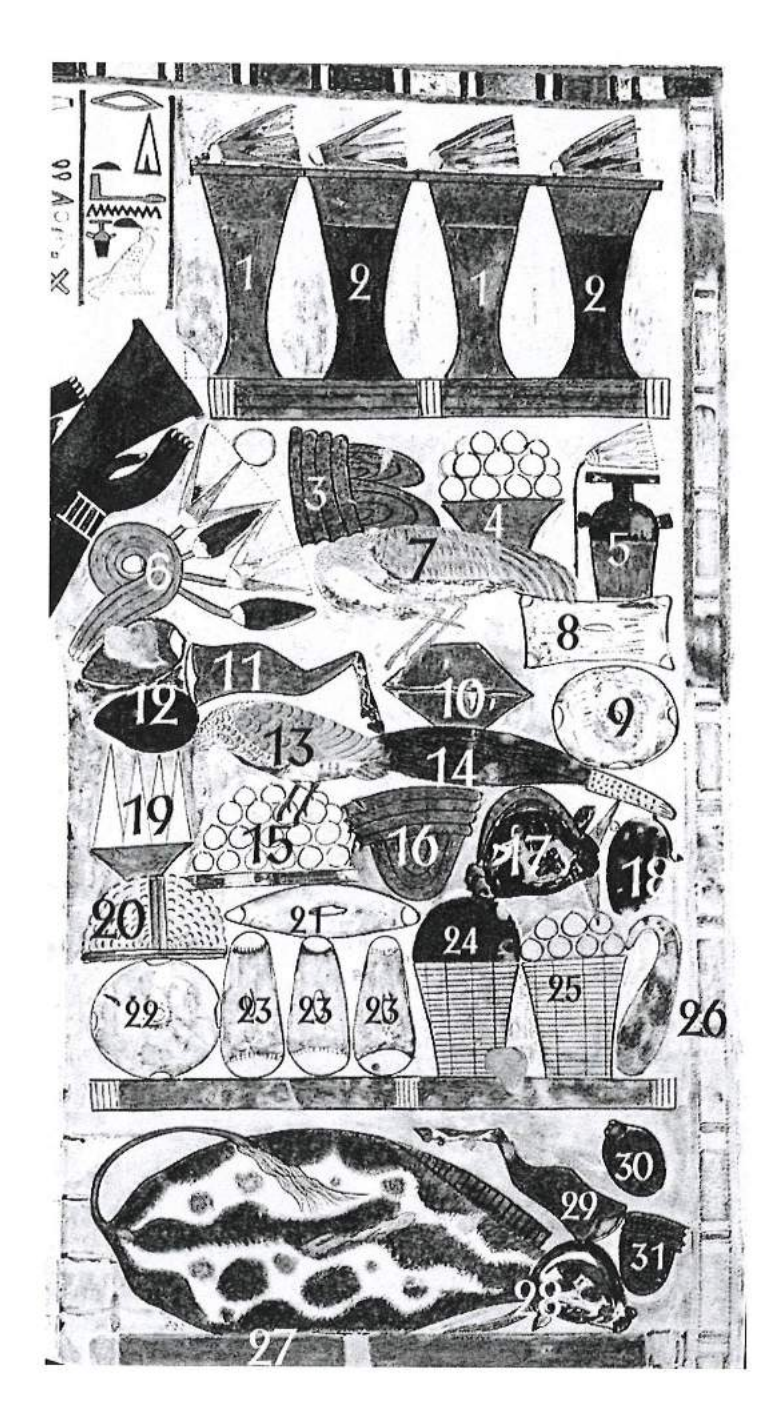



Abb. 3 Erläuterungen dazu:

1 Weinkrüge auf einer Matte 2 Bierkrüge auf einer Matte 3 Rippchen 4 Datteln in der Schale 5 Milchkrug mit Lotosblüte 6 Strauß von Lotosblumen. 7 Gans (mit Gefieder, gemeint Gänsebraten) 8 viereckiges Brot 9 Rundbrot 10 geschlossene Schale mit Beeren
11 Rinderschenkel 12 Weintraube 13 Ente (mit Gefieder, gemeint: Entenbraten) 14 Römischer Salat 15 Christdornfrüchte auf einer Matte 16 großes Rippenstück vom Rind 17 Kalbskopf vom schwarzen Kälbchen 18 Weintraube 19 weiße Kegelbrote in einer Schale 20 Erdmandeln (Getreideflocken?) in Doppelschale 21 Spitzbrot 22 runder Butterkuchen 23 Gerstenbrote
24 Weinbeeren (Rosinen?) im Korb 25 Datteln im Korb 26 Gurke
27 Matte mit geschlachtetem Rind 28 Rinderkopf, vom Rumpf getrennt 29 Rinderschenkel
30 Herz (oder Milz?) 31 kleines Rippenstück vom Rind

Daneben gibt es die zahlreiche Abbildungen und Darstellungen von Gewinnung, Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln in den Grabkammern der Privatleute des Alten, Mittleren und Neuen Reiches, die ausführlich sehr viele, wenn nicht gar sämtliche Schritte der Nahrungszubereitung darstellen, beschreiben und dokumentieren. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um Reliefs oder Malereien handelt. Auch Modelle von Schlachthöfen, Backszenen und Bierbrauen oder Fischereiszenen gehören hierher.
Auf diese Einzelheiten bin ich jedoch hier in dieser Arbeit nicht eingegangen. Die einzelnen Phasen und Szenen der Schlachtung, der Vogelfang mit Klapp- oder Schlagnetz, das Fischen mit Schleppnetz, Angel, Reuse und Käscher, das Jagen mit Lasso, Pfeil und Bogen oder Bumerang sind zwar interessant, für die Nahrung selber jedoch relativ unwichtig. Denn es ist egal, ob ein Jagdtier mit Pfeil und Bogen geschossen, durch Hunde erjagt oder mit der Keule erschlagen wird, ebenso, ob man Fische nun häufiger mit Netzen oder Reusen fängt, am Angelhaken herauszieht oder lieber mit dem Fischspeer und der Harpune einzeln trifft.
Ich übergehe hier auch Szenen vom Begießen der Gartenbeete, vom Feigen- und Früchtepflücken, vom Brauvorgängen und Backprozeduren. Sie sind zwar notwen-dige Vorbereitungen zur Gewinnung der Nahrung, jedoch für das gewonnene Produkt gleichfalls unerheblich. Im Vordergrund dieser Studie steht der Verzehr dieser Produkte, sofern er sich ermitteln läßt.
Außerdem sind zahlreiche Kleinplastiken, die sog. „Dienerfiguren" gefunden worden, die vollplastisch sich mit der Nahrungszubereitung oder der Aufbewahrung beschäftigen. Figuren von Dienerinnen und Dienern schaffen in Körben Nahrung herbei, es gibt auch hölzerne Modelle von Schlachthöfen, von Küchen, von Backhäusern, Speisekammern u.dergl.
Für Arme wurde ein solcher Aufwand nicht getrieben: Ihnen genügten schon verkleierte Modelle solcher Schlachtopfer, meist primitiv in Ton geformt, oder kleine Brotmodelle aus Ton und Schlamm, ebenso winzige Service von Tellern, Krügen, Tischen u.dergl., um im Jenseits sich versorgt zu wähnen, außerdem miniaturisierte Lebensmittel wie Rinderschenkel, Fische, Gänsebraten, Weintrauben u.dergl., um sie wie Spielzeug darauf zu legen. Sie haben manchmal die äußere Form einer Puppenküche mit Geschirr und Hausgeräten.
Eßtische in originaler Größe samt zugehörigem Tafelgeschirr (vgl. Abb. 4), Schüsseln, Tellern, Pfannen, Kochtöpfen, Kellen, Löffel u. dergl. sind auch vollständig gefunden worden, ebenfalls z.B. Hausruinen mit Küchen und ihrem Inventar, z.B. einer Feuerstelle, einem steinernen Grillrost, einem Bratspieß, dem Vorratskeller, der Speisekammer, dem im Boden eingelassenen Wasserfaß für Trink- und Brauchwasser, der Arbeitsplatte, dem Abwaschtisch usw.
Leider kann man hiervon nicht unmittelbar auf das Essen und Trinken im Alten Ägypten schließen. Darum werden solche Funde hier nur am Rande erwähnt.



Abb. 4 Tisch mit Gefäßen aus Kalkstein, Alabaster und Granit
frühes AR, Abu Roasch, Leiden, Reichsmuseum
nach: Leben und Tod im Alten Ägypten (Kat.) Hamm 1999. S.57

### *2. 3 Küchendarstellungen*

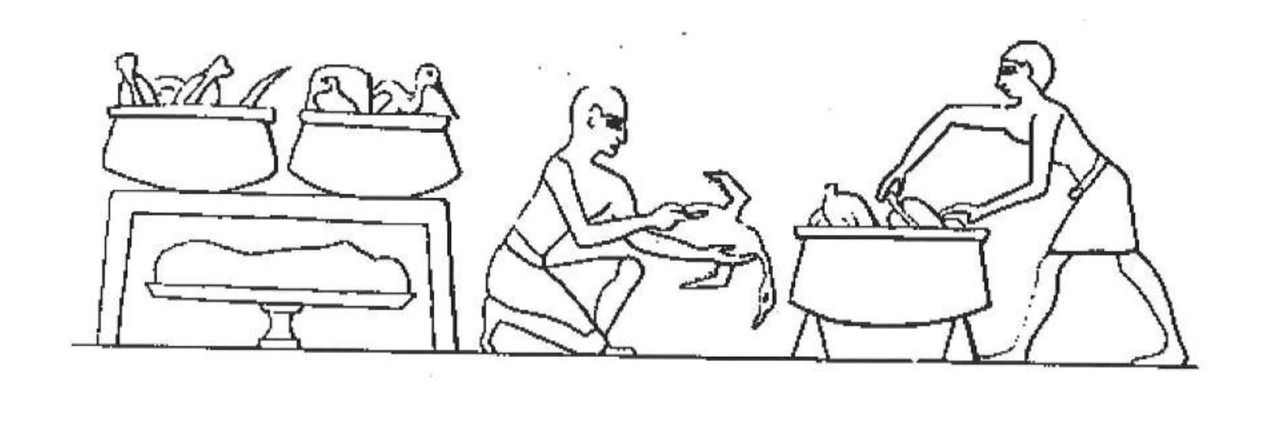
Kochszenen sind in den Mastabas des Alten Reiches und auch in den Wandgemälden des Mittleren Reiches nicht besonders häufig dargestellt, wenn man sie mit den sehr viel zahlreicheren Bildern vom Pflügen, Säen, Ernten und Dreschen des Getreides und den Einblicken in Schlächterei, Fischfang und Gemüsebau vergleicht. Allenfalls die Szenerien der Bierzubereitung sind ausführlich darstellt, Kochen oder Braten von Fleisch und Backen von Broten hingegen sehr selten.[6]

Im Einzelnen kommen folgende Bildfolgen vor: Gänse am offenen Feuer rösten, Fische braten, Fleisch im Kessel kochen oder braten, Fische und Fleisch ausnehmen und zum Trocknen präparieren, Darstellung von Speisenden an kleinen runden Speisetischen. Für alle diese Tätigkeiten und Darstellungen der Küche sind die Belege jedoch nicht allzu groß.

Im späteren Neuen Reich ist in dem Königsgrab Ramses' III. (Nr. KV 11) die Reliefdarstellung einer vollständigen Küche und einer Backstube erhalten geblieben (Seitenkammer Nr. 1 links) Die jetzt fast völlig zerstörte Darstellung blieb in einer schlechten, leider ungenauen Zeichnung in Rosselinis Tafelwerk erhalten.

---

[6] vgl. Klebs, Luise. Die Reliefs des alten Reiches (2850 . 2475 v. Chr.) Heidelberg 1915 (Abhandl. Heidelberger Akad.d.Wisse. Phil.Hist. 3. Abt.), 77 - 80



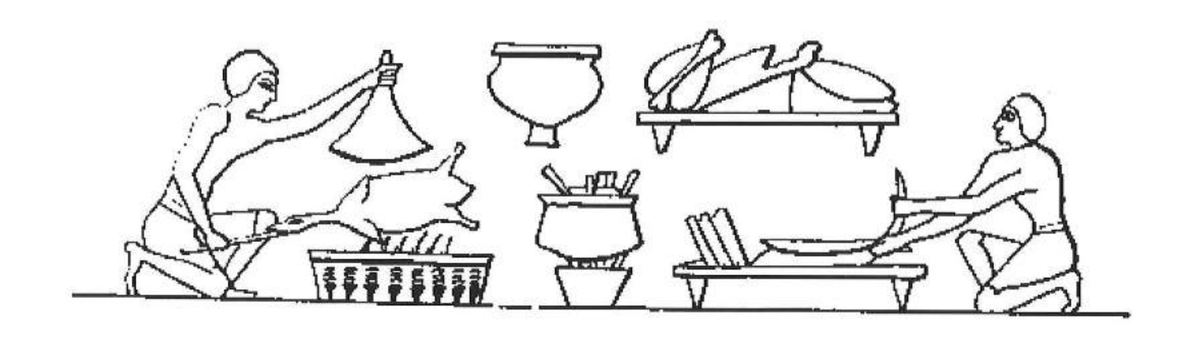


Abb. 5 Küchenszene des Alten Reiches
Sakkara, unbekannte Mastaba der 5. Dyn.
nach: Wilkinson II, 35

## 3. Die Opferlisten

Die Opferlisten in Tabellenform haben eine lange Vorgeschichte. Vorläufer dieser Listen sind Verzeichnisse von Stoffen verschiedenster Qualitäten aus der 2. Dynastie, die mit einigen Lebensmittelangaben erweitert worden sind. Außerdem werden in den Listen der 3. Dynastie neben Nahrungsmitteln einige Möbelstücke und Haushaltsgeräte genannt, die später nur noch sehr selten in den traditionellen Listen auftauchen, z.B. Betten, Stühle, Truhen, Waschzeug, Rasierzeug u.dergl.[7]

Ab der 4. Dynastie werden diese urtümlichen Stofflisten aus den Opferlisten ausgegliedert und in einer gesonderten Tabelle erfaßt, auf das Wesentliche beschränkt und in ihrer Sortenvielfalt stark reduziert. Dafür werden dann die Lebensmittellisten so erweitert, so daß in der 5. Dynastie schließlich eine Tabelle mit 99 Feldern entsteht.

Sie ist aus dem umfangreichen Spruchvorrat der Pyramidentexte erwachsen, die mit ihren etwa 200 Eintragungen die bei weitem größte Speisefülle aufweist, weil ja diese Liste für einen König bestimmt ist. Jede Speise ist in den Pyramidentexten mit ihrer traditionellen Anrede bei der Opferung vor dem Toten aufgeführt; der jeweilig dazugehörende Spruch enthält oft ein Wortspiel mit dem Wort des geopferten Lebensmittels. Solche Wortspiele lassen sich in der deutschen Übersetzung leider nicht nachahmen.

Die Tabelle mit den 99 Feldern der 5. Dynastie kennt diese Formeln für die Opferung nicht und stellt gewissermaßen die „Speisekarte" des vornehmen Toten dar, allerdings mit der gewissen Einschränkung, daß dort oft nur konservierte oder haltbar gemachte Lebensmittel aufgeführt sind.

WINFRID BARTA hat diese Listen in bestimmten Typen zusammengefaßt, wobei er sie auf fünf verschiedene Tabellen von einander geschieden hat (Typ A - E). Er konnte auch Überschneidungen innerhalb dieser Listen feststellen. Einige, seltene Kurzfassungen der Opferlisten hat er nicht einmal aufgenommen: Sie zeigen wohl nur die „Lieblingsspeisen" des Grabinhabers und sind deswegen keine Verkürzung oder Auswahl aus den traditionellen Listentypen.

Außerdem gibt es eine Liste der Speisen im Mundöffnungsritual, das nur ein einziges Mal bei Grablegung der Mumie vollzogen wurde und 29 verschiedene Speisen und Getränke enthält.

Die Opferliste Typ A gilt ab der 5. Dynastie verbindlich. Sie wurde aus der umfangreicheren Liste der Pyramidentexte zusammengestellt. Diese beiden Listen, die der Pyramidentexte und die des Typ A, werden an gegebener Stelle gemeinsam behandelt.

---

[7] vgl. Junker, Giza IV, 70 ff wo in der 6. Dynastie nicht nur die traditionelle ***Opfertafel*** in der Grabkammer selbst aufgemalt wurde, sondern auch das ***Stoffmagazin*** nach uralten Vorlagen der Frühzeit, das ***Gerätemagazin*** mit Ölen, Möbeln, Haushaltswaren, Werkzeug und Mineralien, außerdem eine ***Werft*** mit spezifischen Gegenständen und Werkzeugen der Hochsee- und Flußschiffahrt

In der 6. Dynastie kommt Opferliste Typ B auf, sie enthält Zutaten zur Zeremonie der Mundöffnung, die nur ein einziges Mal bei Grablegung an der Mumie vollzogen wird: diese Liste führt 29 verschiedene Speisen, Getränke und Ingredienzien an. Auch diese Liste geht gewiß auf eine Vorlage aus den Pyramidentexten zurück. Leider kann man in den Pyramidensprüchen nicht mehr genau auseinanderhalten, welche Sprüche sich nur auf die Mundöffnung, nur auf die Bekleidung (die in privaten Listen überhaupt nicht vorkommt, da sie kultische Embleme der Königswürde enthält) und welche sich auf das tatsächlich vollzogene Totenopfer beziehen.
Die Ingredienzien und Zutaten für das Zeremoniell der Mundöffnung lauten wie folgt:

*Wasser , auf den Altar ausgießen, sich reinigen 1 (Krug)*
*Terebinthenharz an das Feuerbecken 1 Becken*
*Kaltes Wasser, Waschnatron, 2 Kügelchen*
*Oberägyptisches Waschnatron aus der Stadt Necheb,*
*5 Kügelchen*
*Unterägyptisches Waschnatron aus dem Wadi Natrun,*
*5 Kügelchen*
*Terebinthenharz 1 Kügelchen*
*Klaffend geteiltes Messer aus Feuerstein 1 Messer*
*Oberägyptisches Gotteseisen vom Meteor, 2 Barren*
*Unterägyptisches Gotteseisen vom Meteor, 2 Barren*
*Oberägyptisches Fettkügelchen 1 Kügelchen*
*Unterägyptisches Fettkügelchen 1 Kügelchen*
***šjk**-Körner*[8]
*Milch, 1 Milchkrug*
*Milchflasche, 1 Flasche leer*
*Geben von Kühlem Wasser aus Unterägypten*
*Weißer Quarzkrug, Hochheben*
*Schwarzer Quarzkrug, Hochheben*
*1 Rundkuchen, frisch*
*Zwiebel, 5 Bündel in Schale*
*Rundkuchen des Totenopfers*
*Wein, 1 Weinkrug aus weißem Quarz*
*Wein, 1 Weinkrug aus schwarzem Quarz*
*Bier, 1 Trinkschale aus schwarzem Quarz*
*„Prächtiger" Speiseopfer-Tisch*

---

[8] diese Art der Körner ist bisher ungedeutet, ob Sesamkörner? oder Bockshornklee-Körner? Vgl. unten

*1 „geschmackvolles" Schrotbrot*
*Hefekuchen, 1 Stück*
*Niere, 1 Stück*
*Wein, 1 Trinkschale aus weißem Quarz*
*Wein, 1 Trinkschale aus schwarzem Quarz*
*Bier, 1 Trinkschale aus Meteoreisen*
*Bier, 1 Trinkschale Hefebier*

In der Zeremonie der Mundöffnung wird die Mumie und auch die lebensgroße Figur des Toten mit dem Meteoreisen-Gerät symbolisch an Mund und Nase berührt, damit der Geist des Totes auf magischem Wege die Fähigkeit zurückerhält, Essen und Trinken aufzunehmen und den Weihrauch sowie die heiligen Öle zu riechen. Es wird auch mit kleinen Fettkügelchen an den entsprechenden Stellen gesalbt, um diese magische Zeremonie als dauerhaft zu symbolisieren. Die Anweisungen, die angebotenen Speisen hochzuheben, deutet auf das magische Essen und Trinken des Verstorbenen in Gestalt der Mumie oder der Porträtfigur hin.
Für diesen besonderen, urtümlich magischen Anlaß werden nicht nur althergebrachte Geräte aus der grauen Vorzeit (z.B. das Fischschwanzmesser aus Feuerstein), sondern auch äußerst seltene Gerätschaften wie das Mundöffnungsgerät und ein Bierkrug aus Meteoreisen benötigt, gleichfalls ebenso Waschnatron aus Ober- und Unterägypten, beide Sorten sogar mit ausdrücklicher Herkunftsangabe der Stadt. Auch das Material der Weinschalen und -krüge *aus schwarzem und weißem Quarz* weist in die frühe Epoche zu Beginn des Chalkolithikums.
Seit Beginn des Mittleren Reiches gibt es Opferlisten nach Typ C, diese enthält nur 22 Eintragungen für Speisen, Getränke und Zutaten. Listen dieses Typs wurden aus der großen Opferliste mit 99 Feldern zusammengestrichen und enthalten gewisser-maßen die „Basisversorgung" des Toten:

[Mittagessen]
*Wasser, 2 Schalen*
*Knoblauchbrot 1 Brot in Schale*
*Hefebrot, 1 Brot in Form*
*„Geschmackvolles" Schrotbrot, 2 Kegelbrot in Schale*
*Sülze (?), 1 Schale*
*Braten, 2 Schalen*
*Wein, 2 Schalen*
*Bier, 2 Krüge*
*Bierfässer, 2 Fässer*
*Wasser, 2 Schalen „Hallo rufen, sich fürchten, Jubeln"*
*Honigkonfekt, 2 Schalen*

[Abendessen]
*Rote Tongefäße mit Wasser 2 Töpfe*
*Waschnatron, 2 Schalen*
*unterägyptischer Wein, 2 Schalen*
*Bratenfleisch, 2 Schalen*
*ein Geringes an (schierem) Fleisch, 1 Schale*
*Rippenfleischstück, 1 Schale*
*süßer Butterkuchen, 1 kegelförmiger Kuchen in der Schale*
*die beiden Brothälften brechen, 1 Schale*
*rote Tongefäße mit Wasser, 2 Töpfe*
*kühles Wasser, Terebinthenharz, Feuerherd 1*

Da das Waschnatron auch in der Mitte der Opferliste genannt ist, kann es sich hier nur um zwei Mahlzeiten handeln: Das Mittagsmahl endet mit dem Zuruf an den Toten und einer zusätzlichen Schale von „Honigkonfekt"; das reichhaltigere Abendbrot dagegen wird mit einer Waschung begonnen und enthält neben dem Brot eine ausgiebige Fleischmahlzeit.
Die Liste Typ C zeigt eine „Verarmung" der Speisen: statt der üppigen Fleischsorten und zahlreichen leckeren Innereien der ausführlichen Liste Typ B wird nur *ein Geringes an (schierem) Fleisch* für den Toten erbeten.

Daneben gibt es die aus den Vorlagen des Alten Reiches genommenen und kopierten langen Opferlisten, wie z.B. die aus der 11. Dynastie[1] und dem Anfang der 12. Dynastie[2] mit interessanten Zusätzen:

j-j hꜣ mj (ḥmsj) ḫr ḥtp nj-sw.t šns tꜣ ḥnḳ.t — **Ich rufe: Komm <setz dich> an das Totenopfer des Königs!** Rundes Schrotbrot, Brot, Bier

Aus der Mitte der 12. Dynastie, eine Vereinigung von Mundöffnungsritual und großer Opferliste[3], gleichfalls mit Zeremonialvorschriften und Einzelheiten, wie

smr wn hn sḫp mrḥ.t — **„Der Freund"; „Öffne den Kasten, bringe die Salben!"**

ptr m jmnt.t — Blicken nach Westen, Blicken nach Osten

[1] Bln Äg. Inschr. I, 221
[2] LD II, 147 a
[3] LD II, 129

| | | |
|---|---|---|
| | | Bierkrug, Trinkschale, schwarzer Marmor<br>r |
| | | Hopfenbier **vor dem Auftragen** |
| r mḥw | | **Nach Norden (sich wenden)** |
| ḥmsj gr | | **Sich Setzen, Schweigen** |

Auch individuelle Wünsche werden in einer kurzen Opferliste der 12. Dynastie geäußert[4]. Dort wünscht sich der Grabherr ausdrücklich *zum Frühstück*:

| | | |
|---|---|---|
| mw | | Wasser 2 Schalen |
| ḥtȝ | | Knoblauchbrot 1 |
| pzn | | Hefebrote 1 |
| dp.t | | geschmackvolles Schrotbrot 1 |
| r jwꜥ rȝ | | **zum Frühstück** |

Als Ritualvorschrift schlägt er das Gebet vor:

| | | |
|---|---|---|
| hȝ snḏ | | **„Hallo rufen! sich fürchten!"** |

Eine Sonderform ist die verkürzte Liste der 12. Dynastie, in der nur 22 Eintragungen enthalten sind, darunter auch vereinzelt Handlungsanweisungen[5]:

| | | |
|---|---|---|
| sm jrj.t ḥtp dj nj-sw.t | Sempriester, Vollziehen des Opfers, das der König gibt | |
| hȝ snḏ hnw | | Hallo rufen, sich fürchten, jubeln |
| mw ꜥ 2 | | Wasser, 2 Schalen |
| špn.t ḥs 2 | | Bierfässer, 2 Fässer |
| ḥnḳ.t | | Bier, 2 Krüge |
| jrp | | Wein 2 Krüge |
| ȝšr.t | | Braten, |

[4] Bln Äg. Inschr. I, 156 + 158
[5] Vandersleyen, Taf. 376

| | |
|---|---|
| jwr | Sülze ? |
| dp.t | geschmackvolles Schrotbrot |
| pzn | Hefebrot |
| ḥṯꜣ | Knoblauchbrot |
| mw 2 | Wasser, 2 Schalen |
| ḳbḥw snṯr ẖt | kühles Wasser, Terebinthenharz, Feuerherd |
| dšr.t mw 2 | zwei rote Tongefäße mit Wasser |
| pꜣḏ gs.wj | die beiden Brothälften brechen |
| šꜥ.t | süßer Butterkuchen |
| ḥwn | Rippenfleischstück |
| nḏs n jwf | ein Geringes an Fleisch |
| ꜣšr | Bratenfleisch |
| jrp mḥwj | unterägyptischer Wein |
| bd | Waschnatron |
| dšr.t mw 2 | zwei rote Tongefäße mit Wasser |
| sn-bj.t | Honigkonfekt |

In der 18. Dynastie kommen die Listen Typ D + E vor, sie finden sich jedoch nur in Tempeln, niemals in Gräbern, und stellen die Grundversorgung der **Götter** fest. In zwei Papyri aus der Ramessidenzeit sind auch die dazugehörigen Ritualvorschriften und Opferformeln erhalten geblieben.

Die Liste Typ D ist eine Speisenliste für das Amonfest *Das schöne Fest von Karnak*, also für den höchsten Feiertag der Hauptstadt Theben, sie umfaßt 40 Eintragungen. Die Liste Typ E ist das Verzeichnis der täglichen Speisen, die ein Gott für sich beansprucht, sie enthält - wie die Liste des Mittleren Reiches – als „Grundversorgung“ nur 24 Speisen und Getränke.

Die *Feiertagsliste* Typ D für den höchsten Feiertag des Gottes Amon umfaßt:

*Wein, 2 Schalen*
*Wasser, 2 Schalen*
*rundes Schrotbrot, 1 Schale*
*Knoblauchbrot, 1 Schale*
*Hefebrot, 2 Schalen*
*„geschmackvolles“ Schrotbrot, 2 Schalen*
*süßer Butterkuchen, 20 Schalen*
*weißer Honig (Honigkonfekt* Lokkum*) 2 Schalen*
*(*bj.t ḥḏ.t *)*
*Zwiebeln, 5 Bund auf einer Schale*
*Sykomorenfeigen, 2 Schalen*
*Weintrauben, 2 Schalen*
*Erdmandeln, 2 Schalen*
*Christdornfrüchte, 2 Schalen*
*Bier, 2 Schalen*
*großes Rundbrot, 2 Laibe*
*Rippenstück von der Flanke, 1 Schale (*ḏrwj *)*
*Bratenersatz (Schinken?) 1 Schale*
*Niere, 1 Schale*
*Wammenstück, 1 Schale (*mjdꜣ *)*
*Bauchspeck mit Flechsen, 1 Schale (*ḳnḳn *)*
*Bratenstück, 2 Schalen*
*Leber, 2 Schalen*
*Milz, 1 Schale*
*Brustfleisch der Rinderbrust, 1 Schale*
*Rinderfuß, 1 Schale (*ẖnd *)*
*Rindervorderschenkel, 1 Schale*
*Fuchsgans, 1 Schale*
*Bläßgans, 1 Schale*
*Spießente, 1 Gänsebraten auf einer Schale*
*Graugans, 1 Gänsebraten auf einer Schale*
*Turteltaube, 1 Taubenbraten auf einer Schale*
*weiße Getreideflocken, 1 Schale*

*grüne Getreideflocken, 1 Schale*
*Konfekt, 2 Schalen*
*Feuer, 1 angezündetes Feuer*
*Feuerbecken, 1 Becken*
*Bratspieß, 1 Spieß*
*Windfächer, 1 Fächer (*ꜥẖn *)*
*allerlei süße Baumfrüchte 1 Schale (*ẖt nb bnr *)*
*Perseafrüchte vom Lebbachbaum, 2 Schalen*

Diese Liste enthält neben ganz alten Eintragungen - das Wort mjdꜣ *Wammenstück* kommt übrigens sonst nur noch ein einziges Mal in einem Pyramidentext vor - einige „modernisierte“ Lebensmittel und einige Gerätschaften am Schluß dieser Aufzählung. Die „normale“ Tagesspeisung eines Gottes oder einer Göttin, die Liste Typ E, umfaßt 24 Speisen und Getränke, außerdem werden kurze Vermerke der Zeremonien dazugestellt:

*Wasserspende auf dem Altarkasten ausgießen, Reinigung, 1 Schale*
*Schenkung mit „getrocknetem“ Weihrauch, 1 Schale*
*(*ḥnk m wšr.t *)*
*Mahlzeit, Opfertafel, 1 Schale*
*Wasser, Flasche 2 Flaschen*
*Wasser, Schale, 2 Schalen (*mw mnṯꜣ.t *.)*
*Wasser, rotes Tongefäß, 2 Gefäße*
*Waschnatron von der Kruste (?) 1 Schale*
*(*bd n šb.tj *.)*
*großes Rundbrot, 1 Schale*
*süßer Butterkuchen, 20 Schalen*
*Wasser, Schalen, 10 Schalen*
*Wasser, rote Tongefäße, 10 Schalen*
*unterägyptischer Wein, Schalen, 10 Schalen*
*unterägyptischer Wein, rote Tongefäße, 10 Schalen*
*Schlachtmesser 1 Messer (*nm *)*
*Rinderschenkel, 1 Schale*
*Leber, 1 Schale*
*Rückenstück, 1 Schale (*psḏ *)*

*Rindervorderschenkelbraten, 1 Schale*
*Bratenstück, 1 Schale*
*Milch, Halskrug, 2 Schalen* (jrṯ.t gngn.t )
*Wein, 1 Schale*
*Hallo rufen, sich fürchten, jubeln*
*Wasser, Schalen, 2 Schalen*
*Honigkonfekt, 1 Schale*

Auch Liste E enthält im Vergleich zur großen Opferliste des Alten Reiches Neuerungen, die sich ausschließlich auf den Kultus des Gottesbildes beziehen, außerdem wurden einige Gefäßnamen „modernisiert" und dem zeitgenössischen Gebrauch angepaßt.
Wenn man die langen Zeitepochen der Überlieferung mit berücksichtigt, ist es schon sehr erstaunlich, wie konstant die Opferlisten in ihrer jeweiligen Zusammenstellung von Speisen, Getränken, Reinigungszeremonien und Kultgeräten geblieben sind; die einmal gefundene Tabellenform läßt sich bis in die griechisch-römische Zeit auf Gräberwänden und Tempelmauern finden.
Von den regulären Listen einmal abgesehen gibt es zusätzlich einige „ungewöhnliche" Listen, die auf den Geschmack der jeweiligen Grabinhaber besonderen Wert legten. Sie sollen jetzt im Einzelnen behandelt werden.
Nach dem Vorbild von BARTA will ich diese speziellen Listen gleichfalls mit Großbuchstaben kennzeichnen, wobei ich der allerersten, d.h. archaischen Liste die Ziffer 0 gebe.
Die urtümlichste und ursprünglichste Form der Opferliste ist in den Pyramidentexten erhalten. Dort wird das Totenopfer nur kurz wie folgt beschrieben (Typ 0):[6]

*Worte sprechen:*
*Brot, Bier, Kuchen für den Schlachter,*
*Brot, Bier, Kuchen für den Schlachter,*
*Brot, Bier, Kuchen, das im Auge des Re ist,*
*Brot, Bier, Kuchen für die Barke des Kranichs, die im Auge des Gottes ist*
*Aufwärter!*
*Weihe das Wasser!*
*Entzünde das Feuer!*
*Den Rinderschenkel gemeinsam mit dem Sauerteigbrot!*
*Vier Hände voll Wasser!*

[6] Pyr 207 § 124 a-d

In diesem Text sind Beschwörung, Handlung und Zutaten noch ganz und gar gleichberechtigt in der Reihenfolge des Ablaufes der Opferhandlung genannt. Die Lebensmittel dieses Opfers sind bescheiden: Der Gott Re (vielmehr sein Sonnenschiff) bekommt also auch nichts anderes als der vergöttlichte Tote oder der Schlachtermeister, der das Opfertier abschlachtet und der *Brot, Bier, Kuchen* als sein Gehalt bezieht.
Außer diesen Allerweltsnahrungsmitteln werden nur noch *Rinderschenkel* und *Sauerteigbrot*, als Getränk sind *vier Handvoll Wasser* genannt, so daß das gesamte Totenopfer besteht:

1. aus dem Personal: dem Totenpriester (der die heiligen Texte rezitiert), dem Schlachter, (der das Opfertier am Grabe schlachtet und dafür bezahlt werden muß) und dem Aufwärter, (der das Feuer anzündet und dem Totenpriester hilft).
2. aus den Nahrungsmitteln: Brot, Bier, Kuchen, Rinderschenkel, Sauerteigbrot, vier Handvoll Wasser
3. aus dem Schlachten, dem Verbrennen der Opfergaben (daher das Feuer!) und der Libation (vier Handvoll Wasser als Getränkespende.) Das Wasser wird möglicherweise auch am Schluß zum Löschen des Opferfeuers benötigt.

Kein Waschvorgang, kein Weihrauch oder Parfüm werden genannt, kein Bier oder Wein, keine Früchte, keine besonderen Fleischspezialitäten; dieses urtümliche Totenopfer spiegelt wirklich die primitivste Form der schriftlosen Vorzeit wieder. Ein solches Totenopfer war schon zu Beginn der 1. Dynastie gar nicht mehr denkbar, denn dort werden ja Unmengen von Weinfässern, Bierkrügen und andere Vorratsgefäße für Lebensmittel und Früchte für den toten König bereitgestellt und wurden im Königsgrab dem toten König in gewaltigen Lagerhäusern mitgegeben.
Eine deutliche Verknappung der Lebensmittel-Lage ist am Ende des Alten Reiches festzustellen, deshalb sind einige Listen, wie die Totenopferliste des Ichchi in der 6. Dynastie keine „Wunschlisten eines idealen Totenmahles", sie berücksichtigen die tatsächlichen Gegebenheiten (Liste F):[7]

| | |
|---|---|
| šns-tꜣ | rundes Schrotbrot |
| pzn | Hefebrot |
| ḥnḳ.t | Bier |
| jwꜣ | Rind |
| snṯr | Terebinthenharz |

[7] Edel, Elmar. Hieroglyphische Inschriften des Alten Reiches. (Opladen 1981)., 66

| | |
|---|---|
| šs | Alabastertisch |

| | |
|---|---|
| mnḫ.t | Gewänder, Stoffe |
| rꜣ | Fuchsgans |
| ṯrp | Bläßgans |
| z.t | Spießente |
| sr | Graugans |
| mnw.t | Turteltaube |
| mꜣ-ḥḏ | Antilope |

Diese Liste ist fast schon so formal wie die abgekürzten Opfergaben des Totenopfers im Mittleren Reich.
Eine umfangreichere Liste ist aus dem Ende der 5. Dynastie belegt (Liste G):[1]

| | |
|---|---|
| ḳbḥw ꜥ 2 | Kühles Wasser, 2 Schalen |
| bd ṯꜣ 8 | Seifennatron, 8 Kügelchen |
| snṯr | Terebinthenharz 1 Kugel |
| snṯr | Terebinthenharz 1 Kugel |
| wꜣḏ | grüner Lidschatten aus Malachit 1 Schale |
| msdm.t | schwarze Augenschminke Bleiglanz 1 Schale |
| ḥꜣtj.t | beste Salbe |
| jdmj | rotes Leinen |
| ḥtp nj-sw.t tꜣ ḥnḳ.t | Königsopfer, Brot, Bier |
| šns ḏwjw n jꜥw rꜣ | rundes Schrotbrot, Flaschenbier für das Frühstück |
| wsḫ.t ḥtp pꜣ.t | Opfer aus dem Speisesaal, 2 runde Tische |
| tꜣ tw | gelbes Gerstenbrot, 2 Brote |
| tꜣ nḏs | Brötchen 1 (oder wr „Großbrot") |

[1] Junker, Giza V, Abb.25

| | |
|---|---|
| tꜣ rtḥ | getoastetes Röstbrot, 1 Scheibe |
| ḥnḳ.t ẖnms | Edelbier, 2 Schalen |
| ḏsr.t | Hopfenbier 2 Schalen |
| ẖnfw | Kekse, 2 Schalen |
| ḥṯꜣ | Knoblauchbrote, 4 Stück |
| nḥr | Kegelbrotscheiben, |
| dp.t | „geschmackvolles“ Schrotbrot 4 Laibe in Form |
| šns | rundes Schrotbrot, 4 Laibe |
| pzn | Hefebrote, 4 Laibe |
| sṯ.t | „Asiatenbrot“ 4 Stück |
| pꜣw.t | Pasteten, 4 Portionen |
| tꜣ ꜣšr | Röstbrot, 4 Scheiben |
| ḥbnn.t | Honigkuchen, 4 Plätzchen |
| sẖ.t ḥḏ.t | weiße Getreideflocken, 1 Schale |
| sẖ.t wꜣḏ.t | grüne Getreideflocken, 1 Schale |
| jwꜥ | Bugfleisch 1 Stück |
| zẖnw | Niere, 1 Niere |
| sprw.t | Rippchen, 4 Rippenstücke |
| mjz.t | Leber, 1 Stück |
| nnšm | Milz, 1 Stück |
| ẖpš | Rindervorderschenkelbraten, 1 Braten |
| ḥꜥ | Rinderfiletstück, gebraten 3 Stücke |
| jwf n ḥꜣ.t | Brustfleisch der Rinderbrust, 1 Fleischstück |

Diese Liste ist eine Auswahl der großen Tabelle mit 99 Eintragungen und beschränkt sich auf die „Leckereien“ dieses Speisenüberangebotes, im Vordergrund stehen aber Fleischgerichte und schmackhafte Backwaren.

Gleichfalls auf die wesentlichen Bestandteile des Opfermahles ist eine kleine Opfertafel spezialisiert (Typ G):[2]

| | |
|---|---|
| tꜣ ḳmḥw | Feinbrot |
| jdꜣ.t dḥꜣk | Gugelhupf aufgegangen ? |
| pꜣw.t | Pastete |
| tꜣ ꜣšr | Röstbrot |
| ḥḏ | Zwiebeln |
| ẖpš | Rindervorderschenkel |
| jwꜥ | Rinderhinterschenkel |
| zẖn | Niere |
| sw | Bratenersatz |
| ḥnk.t | Bier |
| gs.w | zwei Brothälften |
| pẖr tꜣ ḥnḳ.t šns | Rundumverteilen Brot, Bier, Kuchen |
| sp.wt ẖpš.w | Erlesenes der Rinderschenkel |
| ꜥ zꜣ 2 | Napf mit 2 Gänsen |
| ꜥ jḥw | Napf mit Rindern |
| jrp ḥnḳ.t šns | Wein, Bier, Rundbrot |
| ḥꜣ.t wdḥw | Bestes vom Spendentisch |

Ganz auf Süßigkeiten und Leckereien angelegt ist die Opferliste des Neferirtenef (Typ H):[3]

| | |
|---|---|
| nh.t | Sykomorenfrüchte |
| ḥbnn.t | Honigkuchen |

[2] Simpson, Abb. 29
[3] Neferirtenef, 65

| | |
|---|---|
| jrp | Wein |
| sẖ.t | Getreideflocken |
| ḏsr.t | Joghurt |
| mzw.t | Weizenflocken |
| jšd | Perseafrüchte |
| ꜥg.t jt | geröstete Gerste |
| wꜥḥ | Erdmandeln |
| bꜣbꜣ.t | Konfekt |

Alle diese verschiedenen Opferlisten 0, F - H stehen in Zusammenhang mit der großen Opfertafel des Typs A oder B, sie sind also Auszüge daraus oder zeigen die persönlichen Vorlieben und Speisegewohnheiten des Grabinhabers.
Die große Opferliste A habe ich nicht als Ganzes behandelt. Ich habe die dort genannten Eintragungen in die jeweiligen Sparten der Nahrungsmittel eingegliedert und besprochen. Die Spezialitäten, die in der großen Opferliste nicht erscheinen, habe ich gleichfalls in die Kapitel der Nahrungsmittel aufgenommen, um die reichhaltige Fülle der Nahrung und Speisen zu dokumentieren, die damals im alten Ägypten vorhanden war. Eine komplette Vorstellung beider großen Opferlisten hätte zu einer endlosen Wiederholung der Eintragungen geführt.
Man muß davon ausgehen, daß diese große Opferliste alle Mahlzeiten vom Frühstück bis zum Nachtmahl abdeckte, und daß die reichhaltigen Speisenvielfalt allenfalls zu Festtagen aufgetragen werden konnte. (Abgesehen von der typischen Mundöffnungszeremonie, die ja nur ein einziges Mal bei der Grablegung stattfand und die in manchen großen Opferlisten die Speisenfolge einleitet.) Im Alltag wurde frugaler und weniger verschwenderisch gespeist. Das geht u.a. aus den Angaben der monatlichen Rationen hervor, die (z.B. im Neuen Reich) ein normaler Arbeiter geliefert erhält:
Außer Fisch, Öl und Gemüse erhält jeder Arbeiter pro Monat 4 oder 3 ½ Sack Emmer oder Gerste für die Bierherstellung (das sind etwa 300 Liter Emmer oder 262,5 Liter Gerste). Es entspricht ungefähr einer Biermenge von 3 ¾ l täglich. An Fest- und Feiertagen wurden darüber hinaus zusätzliche Rationen von Fleisch und Wein, seltener auch Konfekt und Kuchen ausgegeben.
Diese Menge war aber nicht nur für den Arbeiter selbst, sondern auch für seine Frau, seine Kinder und seine sonstigen Angehörigen und Hausbediensteten bestimmt. Das Getreide wurde auch nicht ausschließlich in Bier verarbeitet, sondern daraus wurde außerdem Brot gebacken, eines der Hauptnahrungsmittel der einfachen Bevölkerung.
In früheren Zeiten war man noch nicht so luxuriös. Der „Beredte Bauer“ Chunwianup erhielt als besondere königliche Belohnung *4 Brote und 2 Krüge*

*Bier* täglich[4], und der weise Duauf beschränkt sich mit dem Luxus von *3 Broten und 2 Krügen Bier* als gute und reichliche Tagesration.[5]
Natürlich wußte man im Märchen auch scherzhaft zu übertreiben. Zauberer Dedi ist sagenhafte *110 Jahre alt* und kann natürlich nicht weniger essen als fabelhafte *500 Brote nebst einer Rinderschulter als Fleisch und er trinkt dazu 100 Krüge Bier bis auf den heutigen Tag.*[6]

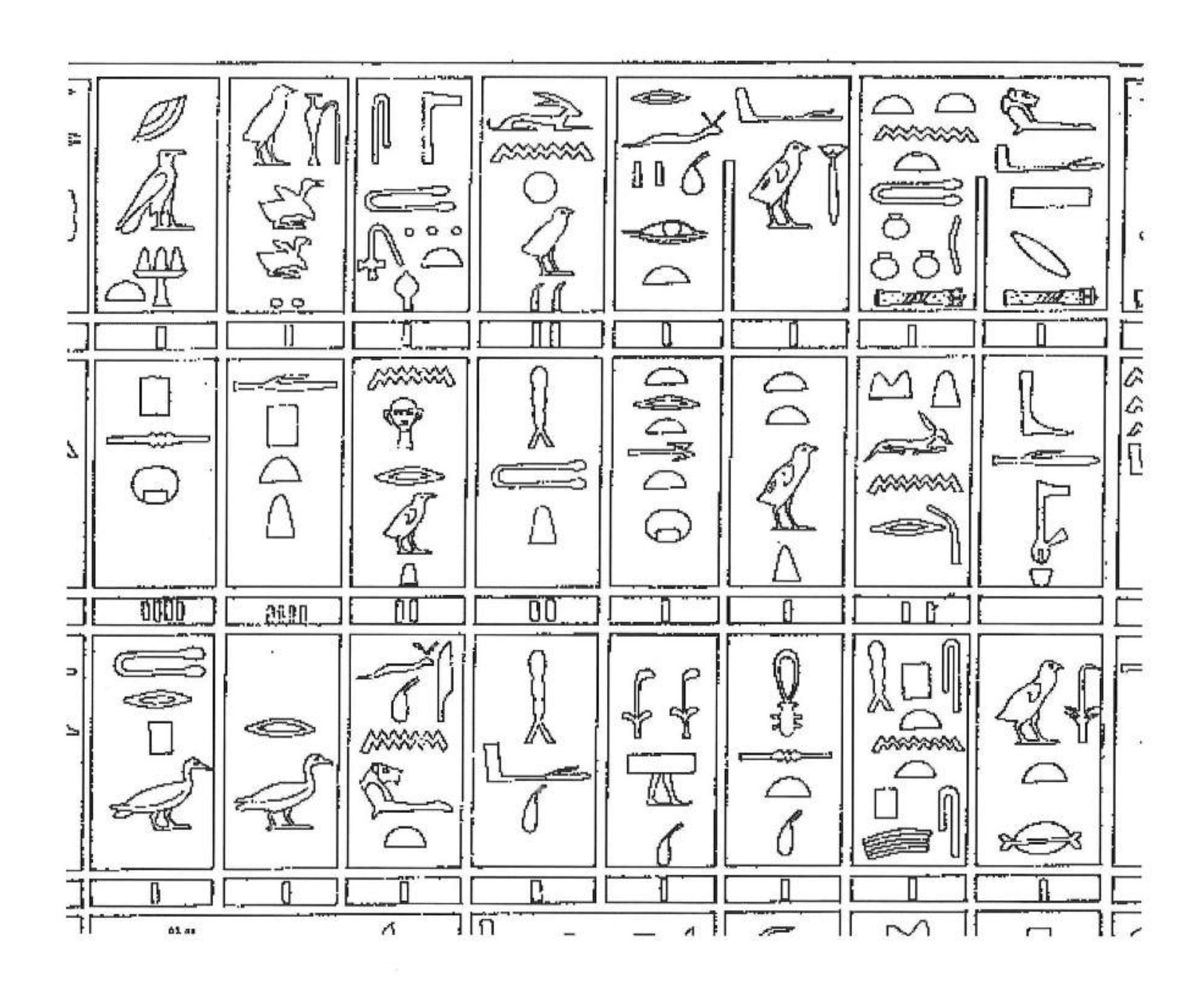


Abb. 6 Ausschnitt aus der Großen Opferliste in Tabellenform, 5. Dyn.

Die Tabelle ist in Registern erstellt, in den kleineren Feldern darunter jeweils die Angabe von „1, 2 oder 4"; in der obersten Zeile werden jeweils 2 Kolumnen zusammengefaßt, darum sind die Trennungsstriche nur halb durchgezogen.

[4] Pap. Bauer Zl. 84
[5] Pap. Sallier 2,2,6
[6] Pa. Westcar 7,2-3

## 4. Die Opfertische

In der Regel stehen die Opfertische vor den Scheintüren in den Grabbauten der privaten Gräber, sie sind aus einem viereckigen Block gearbeitet, mit einer Darstellung der Näpfchen für die sieben heiligen Öle, der symbolischen Andeutung einer Kanne für Wasser, einem Wasserbecken und einer Tischfläche zum Aufstellen der Speisen und Getränke. Manche Opfertische enthalten auch die vollständigen Tabelle der Speiseliste, so die Opfertafel des Jji-meri aus der 5. Dyn.[7]:




Abb. 7 Große Opfertafel des IJI-MERI aus Gizeh

[7] Junker, Giza X, Wien 1953, 144, Abb. 53

Diese Tafel hat außerdem eine auf den Kopf gestellte (d.h. nur für den Toten lesbare und bestimmte) Hieroglyphe 𓊵 ḥtp „Opfer“ in der Form 𓊵

Eine solch ausführliche Darstellung des Opfertisches kann auch ganz und gar mit der Tabelle beschriftet sein, wie das Exemplar im Rijksmuseum van Oudheden / Leiden zeigt. (Alabaster, Ø 48 cm, Inv. AM 9)

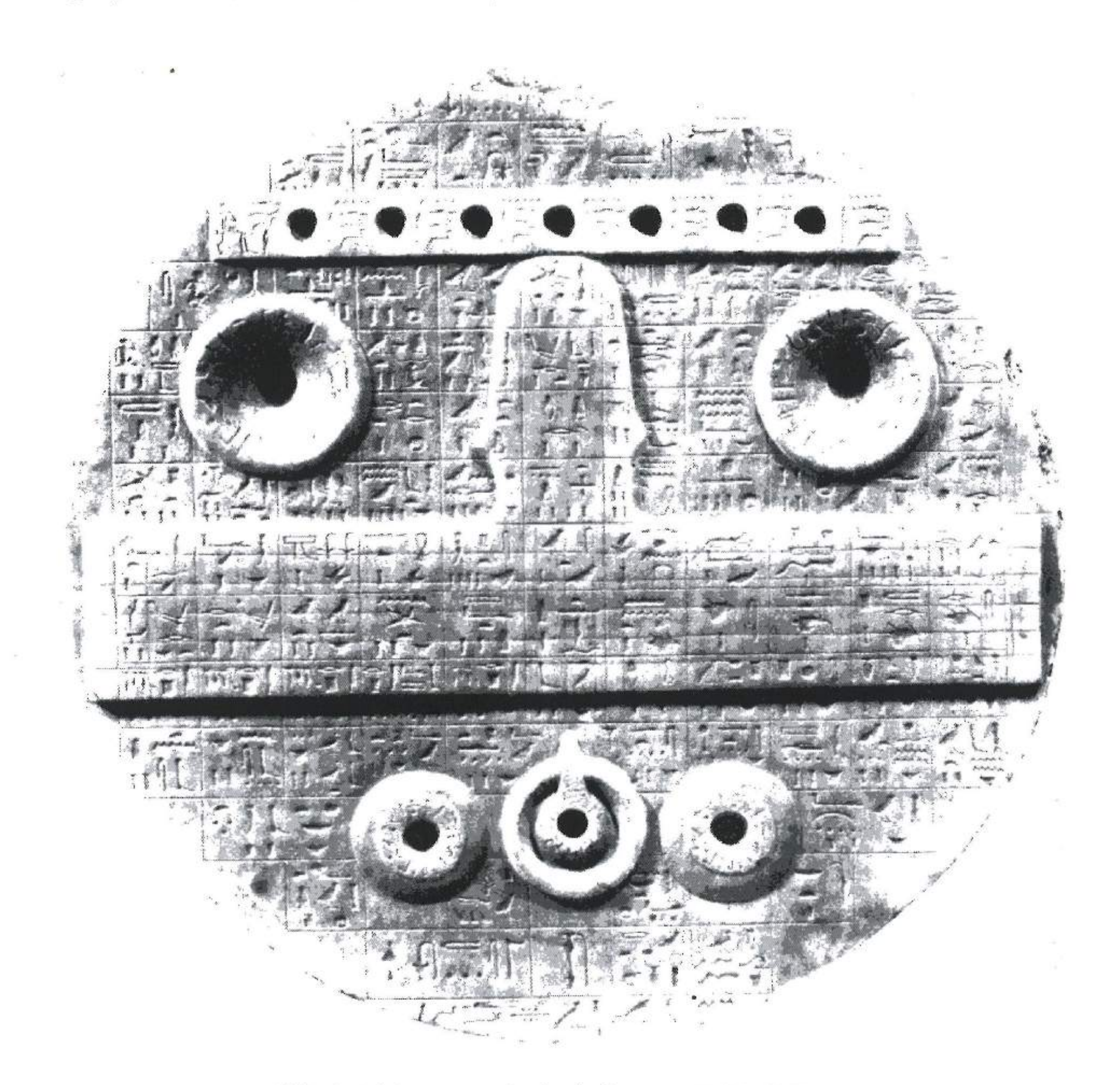


Abb. 8 Alabasteropfertisch des DJEFAI, 6. Dyn.
eig. Foto

Hier ist die Hieroglyphe 𓊵 „Opfer“ auf den Betrachter gerichtet, die Andeutungen von Waschgeschirr, Wasser- und Weinkrug liegen im unteren, die Näpfchen für die 7 heiligen Öle im oberen Bereich der runden Opferplatte aus Alabaster.

Die Opfertafel des Zwerges Seneb ist rechteckig und mit allen notwendigen Angaben für ein ausgewähltes Festmahl versehen. Die Angaben der Zutaten sind auf Deutsch übersetzt und lauten::

Der in der Sänfte getragen wird, der Freund
des Königshauses, Seneb
1000
Honig
Brot
Wein
1000 Seifenkügelchen
Waschwasser
Edelbier
Kekse
Persea-
früchte
Getreideflocken weiß
Christdorn-
früchte
Yoghurt
Sahne
Getreideflocken
grün
Rosinenbrot
von Christ-
dornfrüchten
Alle guten Dinge, Gänse, Kälber, Gazellen, Ziegen

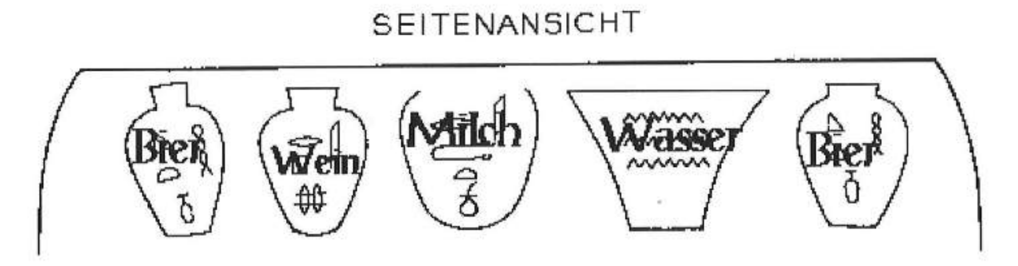



Abb. 9 Der Opfertisch des SENEB

Dieser Opfertisch stellt bestenfalls die „Grundversorgung" des Toten sicher.
Eine andere Opfertafel zeigt unter anderem ausführlich die verschiedenen Wasserstände innerhalb des Wasserbeckens. Es ist demnach als Teich aufgefaßt, der in den drei verschiedenen Jahreszeiten unterschiedliche Wasserstände zeigt: Der Teich wird

außerdem an allen vier Ecken mit *Sykomoren* eingefaßt. In diesen Teich hinein ragt die Waschgarnitur, umrahmt von jeweils 3 Feldern für die heiligen Öle. Darunter schließlich ist der runde Eßtisch mit den Abbildungen der Speisen, die der Tote darauf geopfert haben will. Dabei ist auch hier die Diskrepanz zur Totenopferliste in Tabellenform bemerkenswert, denn es wird auch eine Weintraube dargestellt, die in diesen Listen nicht vorkommt. Diese Rundplatte ist am Außenrand in den Zwickeln mit einer Umschrift versehen, die die Titel und den Namen des Verstorbenen nennt. Die Inschriften im einzelnen berichten:
Die Inschriften auf der Opfertafel geben folgende Texte wieder:

1 *Der Richter, der Vorsteher der Schreiber Setjau*

2 (in allen vier Ecken des Wasserbassins) *Sykomore*

3 *Überschwemmungsjahreszeit, Ellen 25*

4 *Frühlingsjahreszeit, Ellen 23*

5 *Sommerjahreszeit, Ellen 22*

6 *zwei Handtücher, Reinigungsnatron, Weihrauch (? Roter Stoff?)*

*großes Rundbrot*

*Röstbrot* (und dazu noch einige unlesbare Speisen)

7 *Wasser ausgießen, Feuer, Feuerbecken*

*1000 Krüge Terebinthenharz*

*Festduft*

*1000 (Krüge) Pfefferminzöl*

*Föhrenöl*

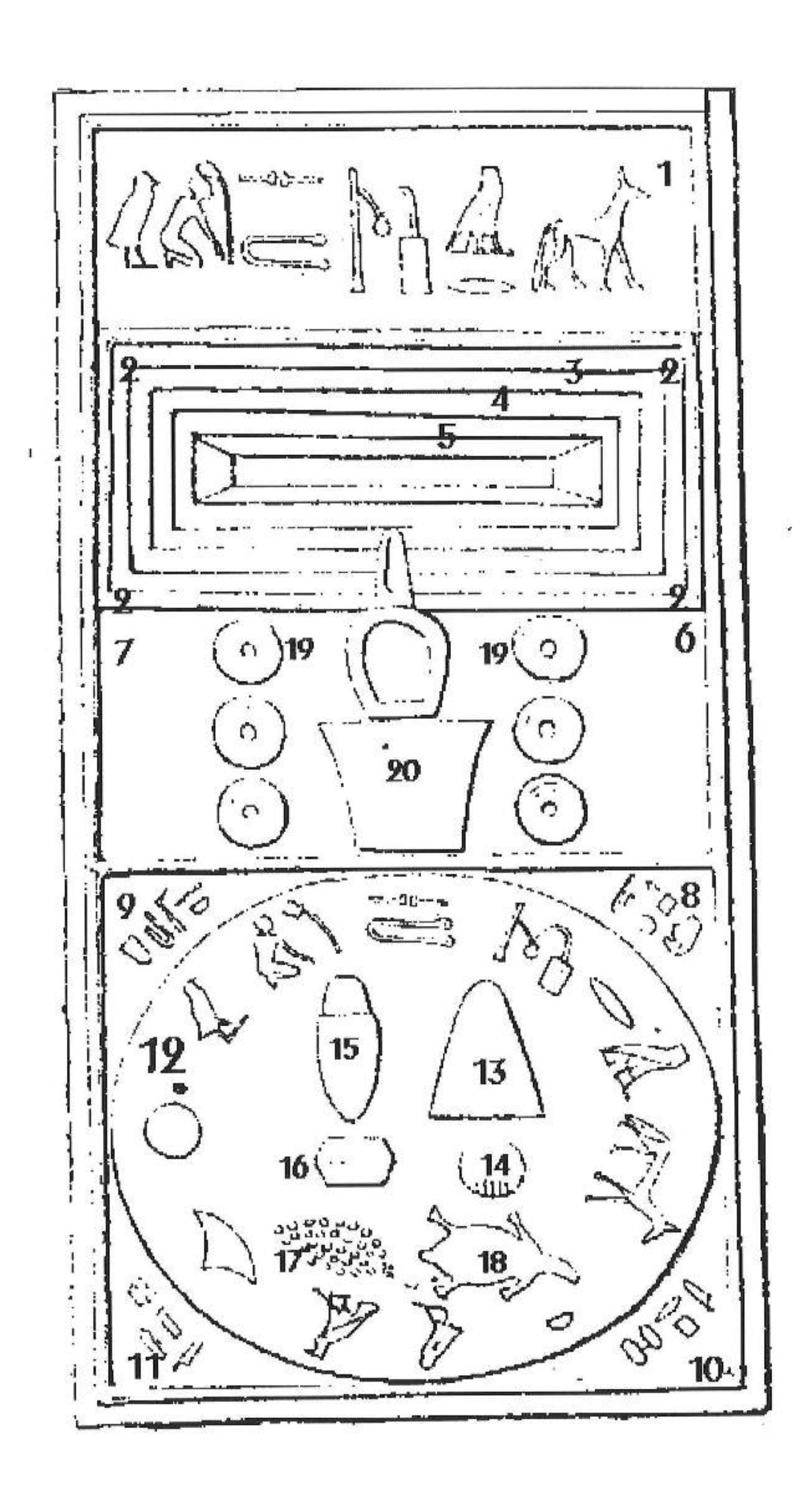



Abb. 10 Opfertafel des SETJAU, 5. Dyn, Kairo Mus. 1330
eig. Abschr.
vgl. Vandier, J. Manuel d'archéologie égyptienne II, 527, Fig. 308

8 *Dattelwein*

9 *Rosinenbrot von Christdornfrüchten*

10 *Wein*

11 *Perseafrüchte vom Lebbachbaum*

12 *Der Richter, der Vorsteher der Schreiber Setjau, runder Speisentisch*

13 Kegelbrot (Weißbrot)

14 runder Butterkuchen

15 Weinkrug (mit Verschlußkappe)

16 zwei übereinander gestülpte Schalen, vermutlich mit Getreideflocken oder mit Keksen

17 Weintraube mit Weinbeeren

18 Gänsebraten

Dieser Opfertisch ist unabhängig zu den sonst üblichen Steintafeln gearbeitet. Das hängt vermutlich damit zusammen, daß er alles auf kleinstem Raum zusammenfassen sollte, was sonst in einer aufwendigen Grabanlage auf den Wänden verzeichnet worden wäre.
Der Inhaber dieses Opfertisches konnte sich also keinen aufwendigen Grabbau leisten, weil er nur zwei - und dazu noch sehr niedrige - Ämter in der Verwaltung ausübte, demnach also ziemlich arm war. Aber immerhin, für diesen prächtigen Opfertisch hatte offenbar sein Gehalt gereicht.

## 5. Das Totenmahl

Ich hatte schon angedeutet, daß die Opferliste mit ihren Varianten nicht unbedingt die tatsächliche gewöhnliche Speisenfolge eines Mahles, nicht einmal die eines Festtagmahles, gewesen ist. Daß es sich so verhält, zeigt der archäologische Fund einer Toten-Mahlzeit aus der 2. Dynastie (um 3000 v. Chr.)[1]:

> *In einem Grab aus der Zeit der zweiten Dynastie zu Sakkara, das einer Dame aus dem Kleinadel gehörte, fanden wir eine vollständige Mahlzeit, die völlig ungestört an der Seite ihres Sarges gestellt war. So gut war der Zustand der Erhaltung, daß jedes Gericht leicht erkennbar war.*
> *Wir wissen nur nicht, wie die Reihenfolge der Gerichte war, in der sie gegessen worden waren. Einige der Gerichte wurden auf rohen unglasierten Tonwarenplatten gereicht, andere auf schönen Tellern und Schalen aus Alabaster und Diorit. Das gibt uns einen Hinweis, welches Gericht heiß gegessen wurde, weil natürlich Steingefäße nutzlos für einen Kochprozeß wären. Das Menü des ausführlichen Mahles war:*
>
> *1. Eine Art von Porridge-Brei, gemacht aus gemahlener Gerste*
> *2. Eine gekochte Wachtel, gesäubert und angerichtet mit dem Kopf verschränkt unter dem Flügel*
> *3. Zwei gekochte Nieren (Schaf, Ziege oder Schwein)*
> *4. Ein Taubenragout*
> *5. Ein gekochter Fisch, gesäubert und angerichtet, den Kopf entfernt*
> *6. Rippen eines Rindes*
> *7. Kleine, dreieckige Brotlaibe gemacht aus Emmerweizen*
> *8, Kleine, kreisförmige Kuchen*
> *9. Gekochte Früchte, möglicherweise Feigen*
> *10. Frische Christdornfrüchte (*nabq*) vom dem Christdorn-Baum (*sidder*) - ziemlich ähnlich wie Kirschen*

[1] Emery, Ägypten, 263 - 265

*Bei diesem Mahl waren kleine Krüge, die enthielten eine Art von Käse (11. + 12.), und große Tonbehälter für Wein (13) und vielleicht auch für Bier (14).*

Wenn man diese archäologisch gut dokumentierte Sammlung von Speisen und Getränken mit den Eintragungen der Opferliste vergleicht, so gibt es - mit Ausnahme des Fisches - eine gute Übereinstimmung und überraschende Parallelen.



Abb. 11 Mahlzeit in einem Grab der 2. Dyn
Um 3000 v. Chr. Fundsituation

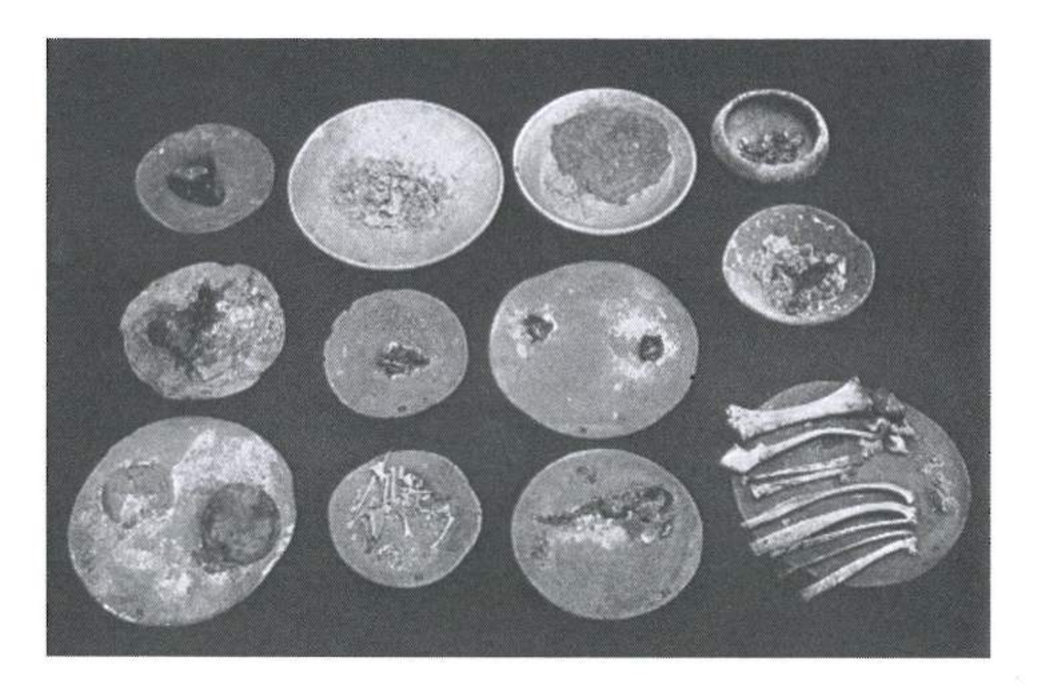


Abb. 12 Einzelne Teller und Platten mit Gerichten aus dem Grab der 2. Dynastie



Abb. 13 Das Opfermahl aus einer anderen Perspektive, Fundsituation

Die schriftlichen Quellen stimmen nämlich mit den tatsächlich gemachten Funden bis auf wenige Ausnahmen genau überein:

1. *Eine Art von Porridge-Brei, gemacht aus gemahlener Gerste* (Opferliste Typ B 83 / 84):

   83 **sẖ.t ḥḏ.t** weiße Getreideflocken, 2 Schalen

   84 **sẖ.t w3ḏ.t** grüne Getreideflocken, 2 Schalen

2. *Eine gekochte Wachtel, gesäubert und angerichtet mit dem Kopf verschränkt unter dem Flügel* (**NICHT** in der Opferliste)

3. *Zwei gekochte Nieren (*Opferliste Typ B 50)*:*

   50 **zẖnw** Niere, 1 Niere

4. *Ein Taubenragout* (Opferliste Typ B 62):

   62 **mnw.t** Turteltaube, 1 gerupfter Braten

5. *Ein gekochter Fisch, gesäubert und angerichtet, den Kopf*

*entfernt* (**NICHT** in der Opferliste)

*6. Rippen eines Rindes* (Opferliste Typ B 52):

52 **spḫ.t nj.t spr.wt** Fleischstück von der Rippe,1 Stück [2]

*7. Kleine, dreieckige Brotleibe gemacht aus Emmerweizen* (Opferliste Typ B 37):

37 **dp.tjw** „geschmackvolles" Schrotbrot 4 Laibe

*8, Kleine, kreisförmige Kuchen* (Opferliste Typ B 64):

64 **šꜥ.t** süßer Butterkuchen, 2 Kuchen

*9. Gekochte Früchte, möglicherweise Feigen* (Opferliste Typ B 74):

74 **dꜣb** Sykomorenfeigen, 2 Schalen

*10. Frische Christdornfrüchte (*nabq*) vom dem Christdorn-Baum (*sidder*) - ziemlich ähnlich wie Kirschen* (Opferliste Typ B 88):

88 **nbs** Christdornfrüchte, 2 Schalen

*(11. + 12.) kleine Krüge, die enthielten eine Art von Käse* (Opferliste Typ B 67 - 68):

67 **ḏsr.t** ꜥ 2 Joghurt, 2 Näpfe

68 **jꜣt.t ḏsr.t**

Sahnejoghurt, 2 Schalen

*(13) große Tonbehälter für Wein* (Opferliste Typ B 75):

75 **jrp** Wein, 2 Schalen

*(14) Tonbehälter vielleicht auch für Bier* (Opferliste Typ B 69-70):

69 **ḥnḳ.t ḫnms** ꜥ 2 Edelbier 2 Schalen

70 **ḥnḳ.t** ꜥ 2 Bier, 2 Schalen

[2] so besonders ausführlich geschrieben in: Junker, Giza 8, Abb. 65

Aus der Reihenfolge der Speisen innerhalb der Opferliste läßt sich tatsächlich mit einiger Wahrscheinlichkeit herausfinden, in welcher Reihenfolge diese Speisen genossen wurden: Man aß als Hors d'œuvre Joghurt oder Sahnejoghurt mit den Getreideflocken, die EMERY als „Porridge-Brei" vermutlich falsch identifiziert hat (es waren vermutlich zerquetschte und leicht angeröstete Getreideflocken; das sind unseren Corn Flakes vergleichbare Produkte, die als Knusperzulage zum Joghurt genossen wurden).
Danach begann man als Hauptmahlzeit mit Fleisch, das vom Rippenstück kam, trank dazu Bier und Wein, vielleicht auch Milch (falls einer der kleinen Krüge statt Joghurt Milch enthalten haben sollte), genoß gebratene Leber und Taubenragout, den gebratenen Fisch und bediente sich dazu als Zukost mit dem Brot.
Zum Nachtisch gab es den süßen Butterkuchen und ein Kompott aus Feigen und frischen Christdornfrüchten, die ja tatsächlich unseren Kirschen vergleichbar sind.
Zum Abschluß der Mahlzeit wusch man sich die Hände: Entsprechend dürften auch bei den Überresten des Mahles wohl auch einige Wasserkrüge, ein kleiner Seifenvorrat von Waschnatron und ein Handtuch nicht fehlen, was vermutlich längst verfallen ist und leider keine Spuren hinterließ.
Dieses Mahl ist in der Tat repräsentativ für ein gutes und reichliches Mittags- oder Abendessen.
Eine weitere Übersicht liefern die Inschriften des Sirenput I. in Assuan[3]. Darin rühmt sich der Grabinhaber, von König Sesostris I. mit Speisen beschenkt worden zu sein und fügt auch gleich, ordentlich wie er ist, eine genaue Tabelle hinzu:

> *Seine Majestät zieht aus, um das elende Nubien niederzuwerfen. Ich sage: Seine Majestät ließ mir einen Ochsen bringen als Frischfleisch. Es wurde übrigens alles in Elefantine getan. Ich sage: Seine Majestät läßt mir einen Ochsen bringen, oder eine Rinderflanke und eine Schale gefüllt mit allem Guten. 4 Gänse waren darauf als Frischfleisch. 4 Männer waren es, die es mir brachten.*[4]
>
> *[Geschenke des Königs] Namens[liste im einzelnen:]*
> *[Küchenkiste 1]; Kochtöpfe in ihrem Inneren 10; Wein große Henkelkrüge 10; Wein Henkelkrüge 10; [Bier] Henkelkrüge 20; [Brote ?]; Br[atenstücke?] 1000; Pudding Kessel 10; Süßspeise Kessel 10; Schalen von Waben auf Honig 10;*

[3] Edel, Elmar. Beiträge zu den Inschriften des Mittleren Reiches in den Gräbern der Qubbet el Hawa. Berlin 1971, Abb. 10
[4] Urk VII, 5

> *[...] 20 000; Nußkerne 2000; Lauch große Schüsseln 2; Brot auf Datteln große Schüsseln 2; Henkelkrug mit Tischepses-Parfüm 1; Duftharz Steinkrug 1; Lotosblüten Steinkrug 1;*

Auch hier kann man davon ausgehen, daß die Speisen in der Reihenfolge aufgezählt wurden, wie sie in der Mahlzeit verzehrt und benötigt worden sind. Rinder, Fleischstücke und frischgeschlachtete Gänse machen den Anfang, Parfüm, Duftharz und Lotosblüten (in einem Steingefäß, um sie frisch zu halten) bilden den festlichen Abschluß des Mahles. Als erwähnenswert seien noch die Süßigkeiten hervorgehoben, die in metallenen Kesseln serviert wurden und offenbar warm gegessen werden sollten, und die 2000 Nüsse. Leider sind die 20 000 Früchte (wer die wohl gezählt hatte?) zerstört.

## 6. Die Mahlzeiten

Die Mahlzeiten, wie sie in Ägypten üblich waren, unterscheiden sich nicht wesentlich von denen der heutigen Zeit in den Fellachendörfern von Oberägypten:

> *Man ißt drei Mahlzeiten: Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Durch das ganze Jahr hält man sich an diese drei Zeiten. Nur während des Fastenmonats ißt man die erste Mahlzeit nach Sonnenuntergang fatûr, die zweite vor dem Morgengrauen sahûr... Die drei täglichen Mahlzeiten unterscheiden sich nicht in ihrer Art, sondern der Nahrkraft nach. Die Hauptmahlzeit ißt man am Abend. Zum Frühstück ißt man, wenn nichts weiter da ist, nur Brot. In der Regel hat man aber etwas dazu... Kann man zum Frühstück auf die Zukost gumûs verzichten, so fehlt sie doch nicht am Mittag- oder Abendbrot... Als Zukost hat man weiter mišš oder râjib, [Milchprodukte], selten Fleisch oder Fisch... Irgendeine Regelmäßigkeit im Wandel der Speisen, ein Küchenzettel, ist unbekannt.*
> *Nur allgemein läßt sich sagen, daß in den Nächten des Ramadan gern etwas reichlicher und süß gegessen wird.*[5]

[5] Winkler, Bauern, 77-79

Sie sind auch in dem sog. „Kannibalenhymnus“ der Pyramidentexte des Wenis aufgezählt, wobei dort der König auf magisch-urtümliche Weise Götter und Menschen mit dem Lasso einfängt, jagt, schlachtet und auffrißt[6]:

*Dies ist der Tag der Abrechnung*
*für das Schlachten der Ältesten*
*Dies ist der König,*
*der Herr des Opfermahles*
*Er schwingt das Lasso*
*Er hat sich sein großes Festmahl selber vorbereitet*
*Dies ist der König,*
*der Menschen ißt,*
*der von Göttern lebt,*
*der Herr der Tribute,*
*der die Papyrusrollen ausbreitet* (am Jüngsten Gericht)
*Der, der die Haarschöpfe packt,*
*(und) der, der voller Zauberkräfte steckt,*
*die beiden fangen sie* (die Menschen und Götter) *mit dem Lasso ein*
*für den König*
*Die Giftschlange mit hochgerecktem Kopf,*
*die pflockt sie an für ihn*
*Sie fesselt sie für ihn*
*Der, der auf seiner Blutlache schwebt,*
*der bringt sie mit dem Seil zu Fall für ihn*
*Der, der umherzieht mit Schlachtmesser und Korb,*
*der schneidet ihnen die Kehle durch für den König*
*Er nimmt für ihn ihre Eingeweide heraus*
*Dies ist der Bote,*
*den er ausgesandt hat mit dem schriftlichen Auftrag zu strafen*
*Der Auspresser, der zerhackt sie für ihn*
*Er kocht für ihn eine Mahlzeit aus ihnen*
*in den Kochkesseln, den rotglühenden.*
*<Worte sprechen:>*[7]
*Dies ist der König,*

---

[6] Spruch 273-274, §403-414

[7] Die Trennung von Pyr 273-274 ist **nur in der Tetipyramide** mit „Worte sprechen“ angedeutet, vermutlich ist jedoch der Text beider Sprüche nur ein einziger Komplex ohne Absatz

*der ihre Zauberkräfte ißt,*

*der ihre schimmernden Verklärungsseelen verschlingt*
*und ihre Größten sind für sein Frühstück am Morgen*
*und ihre Mittleren sind für sein Abendessen*
*und ihre Kleinsten sind für sein Essen in der Nacht*
*und ihre Greise und Greisinnen sind qualmendes Feuerholz*
*für seinen Herd*
*Die aus Feuerstein sind,*
*die aus dem Meteoreisen des Himmels bestehen,*
*die schlagen Feuer für ihn*
*und zünden es an unter den Kesseln, die daraufgestellt werden*
*mit den Schenkelstücken ihrer Ältesten*
*wenn für ihn die Kochkessel geschürt werden*
*mit den Beinen ihrer Frauen*
*Und die beiden Himmel kreisen um ihn*
*Sie sind vollzählig da,*
*Und die beiden Ufer umringen ihn.*
*Dies ist der König,*
*der große Machtvolle*
*der Macht hat über die Mächtigsten...*

In diesem urwüchsigen Ritualspruch zum Totenopfermahl werden der Fang, die Schlachtung, das Kochen und das anschließende Verspeisen als ein magischer Strafakt beim Jüngsten Gericht dargestellt.
Opfer sind Götter und Menschen, deren Seelen und deren Zaubermächte sich der König zuerst einverleibt, deren Leiber er in Kesseln kochen läßt und danach erst verspeist, damit er *der Allermächtigste* werden kann, der mehr Macht hat als alle Götter und Menschen zusammen. Diese Vorstellung beruht auf einer hochprimitiven Form ritueller Menschenfresserei.
In diesem Zusammenhang wird nicht nur vom Vorbereiten, sondern auch vom Kochen und Servieren der grausigen Mahlzeit berichtet. Demnach gab es also Frühstück, Abendessen und Nachtmahl, wobei aufgrund der Hitze das Abendessen vermutlich gegen 3 oder 4 Uhr, das Nachtmahl gegen 10 Uhr abends gegessen wurde.
Das Frühstück ist eigentlich nur ein „Fastenbrechen", das unmittelbar nach dem Aufstehen und der Morgentoilette serviert wurde und das in traditionellen Speisekarten aus zwei Gerichten bestand (Opferliste Typ A, Nr.19):

**šns ḏwjw n jꜥw rꜣ** rundes Schrotbrot, Flaschenbier **für das Frühstück**

Dieses dreht nun der urtümlich-magische Text um, denn „*die Größten sind für sein Frühstück da*“, d.h. das allerbeste Essen wird früh am Morgen serviert. Vermutlich hängt das damit zusammen, daß hier an einen Schlachtvorgang gedacht wurde, der ganz früh stattfindet, und daß bei einer frischen Schlachtung die besten Stücke natürlich zuerst angerichtet und verspeist werden. Die allerfeinsten Stücke - in diesem Falle die „*Zauberkräfte*“ und „*die schimmernden Verklärungs-seelen*“ - werden auf der Stelle unmittelbar nach dem Schlachten als besondere Leckerbissen sofort roh verspeist.
Andere Teilstücke der Götter- und Menschenleiber werden gesondert behandelt, einzeln aufgezählt und später genannt[1]:

> *...und er hat die Knoten der Rückenwirbel auseinander gehackt*
> *und er hat die Herzen der Götter zu sich genommen*
> *und er hat die roten Blutmassen gegessen*
> *und er hat das Frisch(fleisch) verschlungen*[2]
> *Der König speist von den Lungen, den Rückenstücken.*
> *Er ist glücklich mit dem Leben in ihrem Herzen*
> *Übrigens sind das ihre Zauberkräfte*
> *Der König ekelt sich, wenn er an dem zum Erbrechen*
> *Reizenden leckt, das in der roten Blutmasse ist,*
> *Er ist aber, ist aber voll aufgeblüht, wenn ihre Zauberkräfte in seinem Leibe sind*

Interessant ist noch der beiläufige Einblick in diese urtümliche „Küche“ des Jüngsten Tages, wo Feuerstein und Meteoreisen benutzt werden, um Feuer anzuzünden (in dem Kochrezept des Seneb gibt es schon ein *Schwefelhölzchen*), wo Feuerholz und Schürhaken genannt werden, die rotglühende Kessel eine wichtige Rolle spielen u.dergl.
Diese primitive Vorstellung von einem frisch geschlachteten Opfermahl mit anschließendem Koch- und Bratvorgang (Herz, Lunge, Rippchen, Rückenstücke werden ja traditionell gebraten) kann natürlich nur sehr bedingt in die geschichtliche Zeit übertragen werden. Der Text wurde schon bei Niederschrift des Pyramidenspruches nicht mehr in allen Einzelheiten verstanden; sonst wären keine grafische Varianten und Umdeutungen vorgenommen worden.

---

[1] Pyr 274, §409 b - 411 b

[2] Eine Variante der Tetipyramide deutet diesen Text als „*Rote Krone (von Unterägypten)*“ bzw. „*grüne Krone*“ *(d.h. papyrusfarbige, weiße Krone von Oberägypten);* der Kontext erfordert jedoch die obige Übersetzung, denn wie könnte man eine Krone verschlingen oder sich sogar davor ekeln? Mit dampfend roten Blutmassen und frischem Fleisch ergibt das einen sehr viel besseren Sinn, zumal der Text im Zusammenhang mit der Schlachtung zu betrachten ist, wobei eine Krone kaum Sinn macht

Als Mahlzeiten bleiben also in der klassischen Epoche Altägyptens das „Frühstück", das in der Folgezeit eher spartanisch ausfällt, das „Mittagessen" am frühen Nachmittag und das „Nachmahl" später in der Nacht. Vielleicht gab es noch hier und da einen kleinen Imbiß zwischendurch, aber davon wissen wir nichts Genaues.

## 7. Die Nahrungsmittel

Die Nahrung war, wenigstens für die vornehmeren Leute, ungewöhnlich reichhaltig und abwechslungsreich. Das gilt für das Altertum mit seinen 99 Gängen ebenso wie für die heutige Zeit. Auch für die Vorgeschichte liegt ein eindeutiger Befund vor: In Nagaa el-Dêr wurden Mumien aus der Vorzeit um 4000 v. Chr. nach Speiseresten untersucht. Die Grabbeigaben enthielten Gerste und Emmer, die Mumien dagegen hatten in ihren Bäuchen eine wilde Hirseart, Borretsch-blätter, große Mengen von Erdmandeln und Melonensamen, dazu Fische, die kleinen wurden mit Kopf und Schwanz gegessen, eine Karpfenart und den Tilapia-Fisch. Ein kleines Kind hatte außer einem Getreidebrei sogar eine Hausmaus verzehrt. [3]
Das Speisenangebot in einem oberägyptischen Dorf der heutigen Zeit unterscheidet sich ja nicht viel von dem der damaligen Epoche. Nicht nur die Speisenauswahl, auch die Zubereitung und die Gewinnung sind traditionell aus der altägyptischen Zeit überliefert und werden heute noch praktiziert. So sind denn die Aufzeich-nungen, die ein heutiger Volkskundler von der einfachen Fellachengemeinde in Kimân in Oberägypten gewonnen hat, von unschätzbarem Wert für das Verständnis der altägyptischen Hochkultur, da sich dort buchstäblich nichts verändert hat. Viele Herstellungsprozesse sind ja niemals aufgeschrieben worden, weil sie als selbstverständlich galten.
Die Speisenauswahl zeigt die ganze Fülle der heutigen ägyptischen Fellachenküche. Mit wenigen Ausnahmen (vor allem der aus dem Ausland importierten Pflanzen und Gewürze) gab es dieses alles schon unverändert im Alten Ägypten:

Getreide und Getreideprodukte

Brot (verschiedene Sorten, darunter Fladenbrot, Sauerteigbrot), Zwieback, Kreuzkümmel-Klöße, Rettichsaft-Klöße, gedämpfter Weizengrieß mit Flocken aus Butter oder Schmalz, Fadennudeln, Zuckerkuchen mit Blätterteig, Pasteten mit Fleischfüllung, Pasteten mit Eierfüllung

Gemüse

grüne Bohnen, braune Bohnen (Saubohnen), Linsen, Kichererbsen, Zwiebeln, Lauch, Lotossamen, Sellerie, Petersilie, Porree, Salat, Zwie-

[3] Netolitzky, Fritz. Nachweise von Nahrungs- und Heilmitteln in den Trockenleichen von Naga ed-Der. Berlin 1943. (MDIAK. Erg. H. 1.).

beln, Knoblauch, Oliven, Bamie mit Fleisch und Schmalz gekocht [die Pflanze ist in Altägypten unbekannt], Weinblätter mit Füllung, Kohlblätter mit Füllung, Mangold mit Fleisch als Eintopf, grüne Saubohnen mit Hülsen gekocht, Bohneneintopf, Gefüllte Gurke, Gefüllte Aubergine [Pflanze in Altägypten vermutlich unbekannt], Schwarze Aubergine gefüllt und gekocht [die Pflanze ist in Altägypten unbekannt]

Obst

Granatäpfel, Weinbeeren, frisch, Christdornfrüchte (*nabq*)

Nüsse und Knabberzeug

Melonenkerne, Rosinen, kandierte Früchte, kandierte Zwiebeln, kandierte Feigen, Konfekt, Honig mit Wasser und Stärke gekocht, Honig mit Rosenwasser und Mandeln versetzt ( = Marzipan) (Mandeln und Rosen sind im späten Neuen Reich bekannt)

Kräuter und Gewürze

Essig, Soße mit Wacholderbeeren, Majoran, Koriander, Koriander-blätter, Dill, Kreuzkümmel, Salz, Bockshornklee-Samen,

Fette und Öle

Süßes Öl (Rettichöl), Sesamöl, Olivenöl

Fleisch

Blut (Topf-Blutwurst) vom Rind, Rinder, Fleisch , Hesse und Beinfleisch des Rindes, Schweinefleisch (nur bei Kopten), Schweinefett (nur bei Kopten), gefüllte Hammelbrust, gebratenes Ziegenfleisch, Braten mit ganzen Zwiebeln, Bratenstücke, kalter Aufschnitt, gefüllte Kutteln, Spießbraten, Grillfleisch, Bratenragout mit Zwiebelsoße, Fleischknödel (Klopse), Fleischeintopf mit Graupen

Wild

Oryxantilopen-Fleisch, Gazellen-Fleisch, Gazellenfleisch mit Honig übergossen

Geflügel

Enten am Spieß gebraten, Tauben gebraten, Gänsebraten, Hühnerbraten (erst ab Neues Reich bekannt), Eier (Hühnereier erst ab Neues Reich bekannt)

Fische, Meerestiere

Fische , mit Salzkegeln konserviert= Salzfisch, Dörrfisch, Nilfische, Seefische, Fische in Öl gebacken

Wasser

Bier
Gerstenmalzbier (nur bei Kopten)
Hirsebier (nur bei Nubiern)

Wein
Traubenmost

Milch
Ayran (mit Wasser verdünnte Sauermilch)
Joghurt

Im Folgenden werden die Lebensmittel nach ihren Sparten und Gattungen einzeln aufgeführt und behandelt. Dabei habe ich nicht nur die schriftlichen Hieroglyphenquellen benutzt, sondern zuweilen auch die Aufzeichnungen von HANS ALEXANDER WINKLER, der zu Beginn des vorigen Jahrhunderts seine Beobachtungen in dem kleinen oberägyptischen Fellachendorf Kimân über mehrere Jahre hinweg machte und in einen volkskundlichen Bericht zusammenfaßte. Zur besseren Übersicht habe ich die Zitate aus Winkler mit einer anderen Schrifttype versehen.[4]

### *7. 1 Getreide*

Getreide war das Grundnahrungsmittel im Alten Ägypten. Brot und Getreideerzeugnisse wie Mehlspeisen oder Bier sind die Hauptbestandteile der ägyptischen Nahrung und sie sind es bis heute geblieben.
Die Grundbestandteile für Brot und Mehlprodukte sind[5]:

Weizen *Triticum vulgare Villans (in 2 Arten, mit und ohne Grannen; darunter auch sog. Kolbenweizen *Triticum hibernum L.)
Saatweizen *Triticum sativum L.
Hartweizen *Triticum durum Desf.
Spelt *Triticum spelta L.
Gerste, vierzeilig *Hordeum vulgare L.
sechszeilige Gerste *Hordeum convar hexastichon Alef.
Emmer *Triticum dicoccum Schübl.

Durra *Sorghum bicolor L. Moench. Seit MR ? oder NR?

Früchtebrot mit Christdorn **tȝ nbs**

[4] Winkler, Hans Alexander. Bauern zwischen Wasser und Wüste. Volkskundliches aus dem Dorf Kimân in Oberägypten. Stuttgart 1934, 77-82
[5] Germer, Katalog, 32-33

Früchtekuchen/Pastete mit Christdorn **p3.t nbs** [6]

Davon gilt die Gerste als eines der ältesten kultivierten Getreide in Ägypten überhaupt, da man etwa 17 000 Jahre alte Gerste nördlich von Assuan in einem Wüstenwadi gefunden hat. Um wilde Gerste konnte es sich dabei nicht handeln, da der Boden in diesem Wadi zu trocken ist und die Pflanze ohne ausreichende Bewässerung gar nicht gedeihen könnte.
Die ältesten bisher bekannten Getreidekörner waren in Syrien gefunden worden und etwa 9000 Jahre alt. Prof. FRED WENDORF, der Entdecker dieses Fundes, hält diesen Getreidefund aus Oberägypten für besonders wichtig, weil er anzeigt, daß die Seßhaftwerdung des Menschen sehr viel früher datiert werden müßte als man es bisher angenommen hatte. Diese Frühmenschen waren vermutlich Halbnomaden, die nur teilweise seßhaft gewesen sind, und sich als Jäger und Sammler, jedoch auch schon als Ackerbauern betätigt hatten.[7]



Abb. 15 Korn, sich im Winde wiegend, (Ausschnitt)
Tell el-Amarna, Slg. Norbert Schimmel, heute MMA New York
eig. Foto

Da Weizenbrot schon in der 1. Dynastie eine wichtige Rolle spielt, muß man davon ausgehen, daß Weizen auch in vorgeschichtlichen Zeiten auch schon systematisch angebaut wurde.
Durra oder Sorghum als Hirseart scheint nach GERMER erst im Mittleren Reich nachweisbar. Andere Forscher sprechen dagegen von einer vorgeschichtlicher

[6] Germer, Katalog, 33
[7] *Generalanzeiger v. Bonn 26,9,1979* „17000 Jahre Alt. **Gerste** in Ägypten entdeckt."

Verbreitung dieses Getreides. Sichere Funde sind aber ebenso wenig belegt wie bildliche Darstellungen (die als „Durra-Ernte“ gedeuteten Bilder zeigen tatsächlich eine Flachsernte[8]). In Pyr 150 (und daran anschließend in der großen Opferliste) werden allerdings *zwei Schalen Hirsebier* vermerkt, so daß dieses Getreide schon im Alten Reich existiert haben muß.

Im heutigen Ägypten gibt es folgende Brotsorten:

> *Brot ist auch das wichtigste Nahrungsmittel. Es gehört zu jeder Mahlzeit. Alles Brot wird im Haus gebacken.*
> *Das **gewöhnliche tägliche Brot** ('êš ein einzelnes bittâwa) wird mit Sauerteig aus Durra, seltener aus Gerste gebacken. Das fertige Brot ist von gut zwei Handtellergröße, kreisrundem Grundriß und in der höchsten Höhe etwa 5 cm hoch:* ⌓
> *Ein seltenes, **feineres Brot** wird aus feingesiebtem Weizenmehl gebacken. Es wird auf einem Backblech in den Ofen eingeschoben.*
> *Andere **fladenartige Brote** werden ohne Sauerteig unmittelbar auf dem metallenen Brotblech gebacken (fatîr)*
> *Ein anderes: gurs. Dieser Teig aus Wasser, Mehl und Salz wird auf dem Backblech im Backofen gebacken.* [ungesäuertes, dünnes Fladenbrot, die sog. Matzen, dem altägyptischen *Landbrot, in der Asche gebacken* durchaus vergleichbar.]

Alle diese Brotsorten sind mühelos auch im Alten Ägypten zu finden. Außerdem gibt es aber auch spezielle Brotsorten, die mit Gewürzen und anderen Zutaten verfeinert wurden. Solche Brote wurden im Grab des Cha gefunden:

[8] Wilkinson, J. Gardiner. The Ancient Egyptians, their life and customs. Vol. 2, (Nachdr.) London 1994,50-51



Abb. 15 Brotteller mit Broten und Würzkräutern darauf
Theben, Grab des Cha, Torino, Mus.
Nach Schiaparelli, Fig. 136

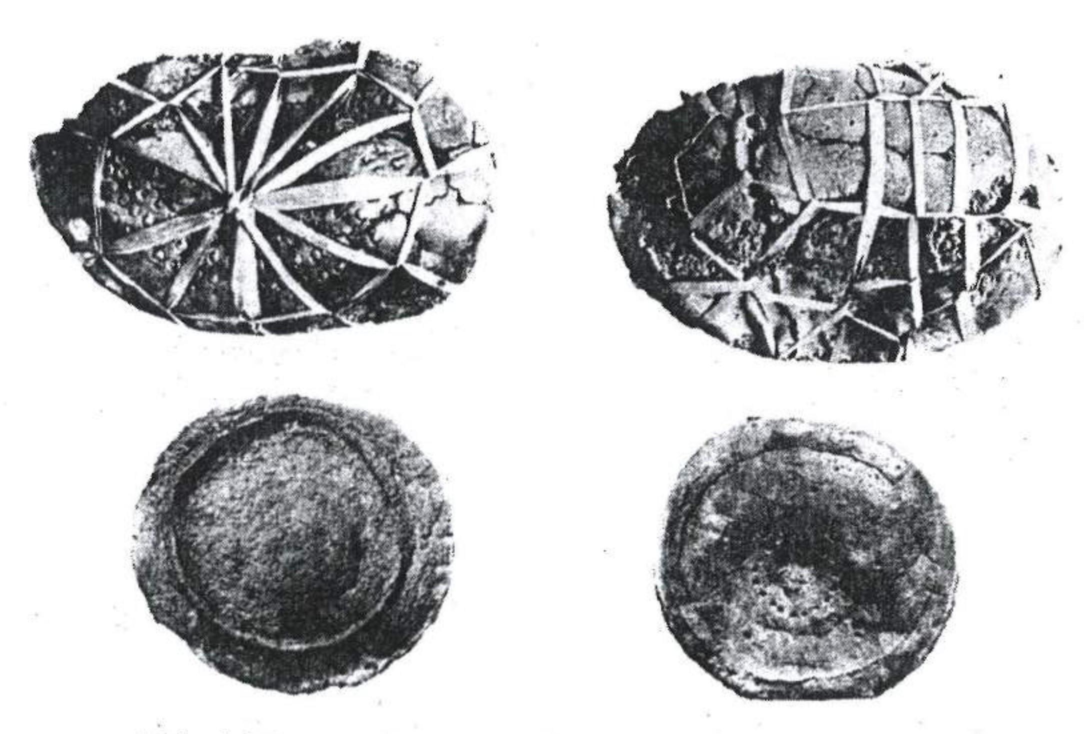


Abb. 16 Brote mit Palmstreifen (oben) und Rundbrote
Theben, Grab des Cha, heute Torino, Museo Egizio
Nach Schiaparelli, Fig. 132

In der Opferliste werden folgende Brotsorten genannt. Das allgemeine und sortenunabhängige Wort für Brot ist:

| | | |
|---|---|---|
| tꜣ | Brot | Pyr 14 |

Dieses Brot wog etwa 1 ¼ kg. Hinzu kommen noch Angaben über Größe und Frische. Aus dem Tabelleneintrag Nr. 63 erfahren wir, daß dieses Brot auch in Scheiben geschnitten serviert wurde. Hieroglyphe ist eine *Brotschnitte, von der Seite betrachtet*, dagegen zeigt das Zeichen *Brot in seiner Backform.*

| | | |
|---|---|---|
| tꜣ wr | großes Rundbrot, 2 Laibe | Pyr 177 |
| tꜣ wꜣḏ | frisches Brot, 2 Schalen | Pyr 186 |
| tꜣ dwꜣj m tr ḏr.f | Morgenbrot zu seiner richtigen Zeit | Pyr 197 |
| 63 tꜣ zjf | Brotschnitten in Scheiben, 1 Napf | |
| zjf | Schnitte | Pyr 141 |

Als Sonderform gibt es zwei Brotsorten, deren Spezialitäten freilich nicht ganz klar sind. Das Feinbrot ist aus Weizenmehl gebacken. Im Grab Amenophis' II. wurden solche Brote mit allerdings ziemlich grob vermahlenem Weizen gefunden.[9] Das Getoastete Brot muß eine Abart oder Sonderform dieses Feinbrotes gewesen sein, denn grobkörnige, krümelige Brotschnitten lassen sich nicht so leicht rösten:

| | | |
|---|---|---|
| tꜣ tw | gelbes Gerstenbrot | Pyr 88 |
| tꜣ ḳmḥw | Weizenfeinmehlbrot (Liste G) | |
| 21 tꜣ rtḥ | getoastetes Röstbrot 1 Scheibe | |
| tꜣ rtḥ ᶜ | Röstbrot, Fladen auf der Schale | Pyr 89 |

Als übliche, zweite Brotsorte kann man das Schrotbrot betrachten, das in etwa unserem Graubrot entsprochen haben muß, obwohl man dafür sicher grober vermahlenes Getreide verwendete. Damit kommt der Brottyp fast schon dem heutigen

[9] Ausführliches Verzeichnis der ägyptischen Altertümer, Berlin, S. 187



Abb. 15 Brotteller mit Broten und Würzkräutern darauf
Theben, Grab des Cha, Torino, Mus.
Nach Schiaparelli, Fig. 136

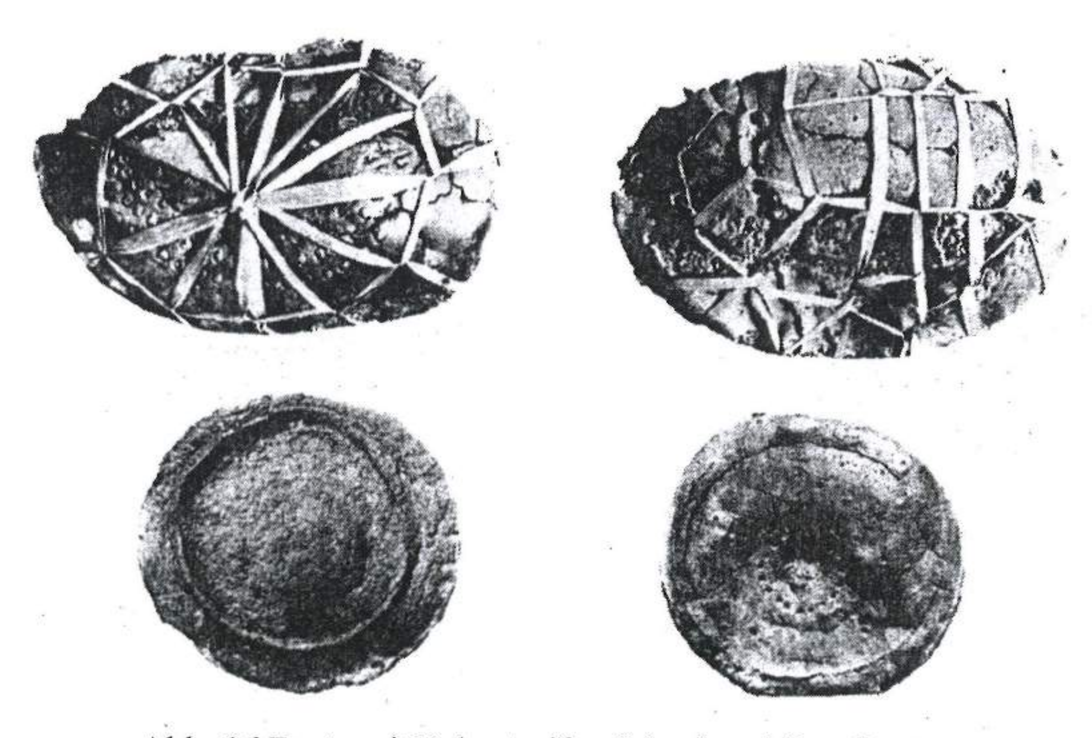


Abb. 16 Brote mit Palmstreifen (oben) und Rundbrote
Theben, Grab des Cha, heute Torino, Museo Egizio
Nach Schiaparelli, Fig. 132

In der Opferliste werden folgende Brotsorten genannt. Das allgemeine und sortenunabhängige Wort für Brot ist:

tꜣ Brot Pyr 14

Dieses Brot wog etwa 1 ¼ kg. Hinzu kommen noch Angaben über Größe und Frische. Aus dem Tabelleneintrag Nr. 63 erfahren wir, daß dieses Brot auch in Scheiben geschnitten serviert wurde. Hieroglyphe ist eine *Brotschnitte, von der Seite betrachtet*, dagegen zeigt das Zeichen *Brot in seiner Backform.*

tꜣ wr großes Rundbrot, 2 Laibe Pyr 177

tꜣ wꜣḏ frisches Brot, 2 Schalen Pyr 186

tꜣ dwꜣj m tr ḏr.f Morgenbrot zu seiner richtigen Zeit Pyr 197

63 tꜣ zjf Brotschnitten in Scheiben, 1 Napf

zjf Schnitte Pyr 141

Als Sonderform gibt es zwei Brotsorten, deren Spezialitäten freilich nicht ganz klar sind. Das Feinbrot ist aus Weizenmehl gebacken. Im Grab Amenophis' II. wurden solche Brote mit allerdings ziemlich grob vermahlenem Weizen gefunden.[9] Das Getoastete Brot muß eine Abart oder Sonderform dieses Feinbrotes gewesen sein, denn grobkörnige, krümelige Brotschnitten lassen sich nicht so leicht rösten:

tꜣ tw gelbes Gerstenbrot Pyr 88

tꜣ ḳmḥw Weizenfeinmehlbrot (Liste G)

21 tꜣ rtḥ getoastetes Röstbrot 1 Scheibe

tꜣ rtḥ ᶜ Röstbrot, Fladen auf der Schale Pyr 89

Als übliche, zweite Brotsorte kann man das Schrotbrot betrachten, das in etwa unserem Graubrot entsprochen haben muß, obwohl man dafür sicher grober vermahlenes Getreide verwendete. Damit kommt der Brottyp fast schon dem heutigen

[9] Ausführliches Verzeichnis der ägyptischen Altertümer, Berlin, S. 187

Körnerbrot oder Kommißbrot nahe. Solch ein Brot ist im Grab des Mentuhotep aus der 12. Dynastie gefunden worden, es bestand aus grob vermahlenem Gerstenmehl.[10]

39 šns rundes Schrotbrot, 4 Laibe

Als Sonderform erscheint dieses Schrotbrot mit ausdrücklicher Angabe der Mahlzeit:

19 šns ḏwjw.n jʿw rꜣ rundes Schrotbrot, Flaschenbier **für das Frühstück**

27 ḏwjw rundes Schrotbrot, Bierflasche **für die Mahlzeit**[11]

31 jʿw rꜣ šns **Vorspeise**. 1 rundes Schrotbrot

Eine besondere, für uns leider unbekannte Rezeptur oder Backmischung hatte das Geschmackvolle Schrotbrot (in verschiedenen Schreibformen):

37 dp.tjw „geschmackvolles" Schrotbrot 4 Laibe in Form

*Junker, Giza 10,144*

*Simpson, Abb 23*

Ein solches geschmackvolles Schrotbrot mit grob vermahlenen Körnern ist erhalten geblieben:

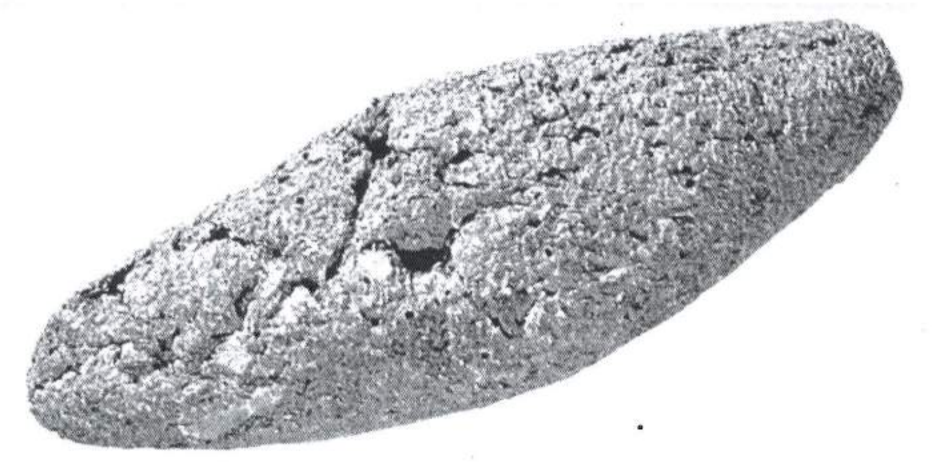


Abb. 17 Geschmackvolles Schrotbrot, 15,5 cm lang
Neues Reich, Wien, Kunsthistor. Mus. 3535
nach: Seipel, Ägypten (Kat.) Linz 1989, 84

[10] Wittmack, Sitzb. Ges. f. naturf. Freunde zu Berlin 1896, 70 ff, 105
[11] so Simpson, Abb. 23, andere Listen haben diesen Eintrag sehr verkürzt oder ganz weggelassen

Seltener erscheint das Gelbe Gerstenbrot in den Texten, es ist vermutlich ein Körnerbrot mit einem Zusatz von über Nacht in Wasser eingeweichten, grob geschroteten Gerstenkörnern, worauf sich die Farbangabe beziehen könnte.

| | | |
|---|---|---|
| 20 | tꜣ tw | gelbes Gerstenbrot 1 Brot |
| 33 | tꜣ tw | gelbes Gerstenbrot 1 Laib in Form |

Noch viel seltener wird das Kegelbrot genannt, für das man eine besondere Backform verwendete und das dem Feinbrot nicht unähnlich war. Es war eine Art „Weißbrot" in Baguetteform, nur etwas spitzer ausgeformt als die französischen Baguettes, etwa . Dieses Brot wird auch nur in Scheiben gereicht, d.h. es muß sich um ein größeres Brot gehandelt haben, das frisch aufgeschnitten wurde. Eine Opferliste der frühen 4. Dynastie[12] unterscheidet deutlich zwischen *nḥr* als Früchte (in Schalen angeboten) und *tꜣ nḥr* als Brotzubereitung, als Scheiben gleichfalls in Schalen gereicht. Demnach ist dieses Kegelbrot mit einem Zusatz aus getrockneten Früchten, vielleicht Maulbeeren, verfeinert worden:

| | | |
|---|---|---|
| 36 a | nḥr | Maulbeeren (?), 2 Schalen |
| 36 b | tꜣ nḥr | Kegelbrotscheiben mit Maulbeeren (?), 2 (Schnitten) in einer Schale |
| 36 | nḥr | Kegelbrotscheiben mit Maulbeeren (?), 2 Schnitten |
| | | *Junker, Giza 10,144* |

Ein solches Kegelbrot in einer Backform samt zugehörigem Deckel ist erhalten geblieben:

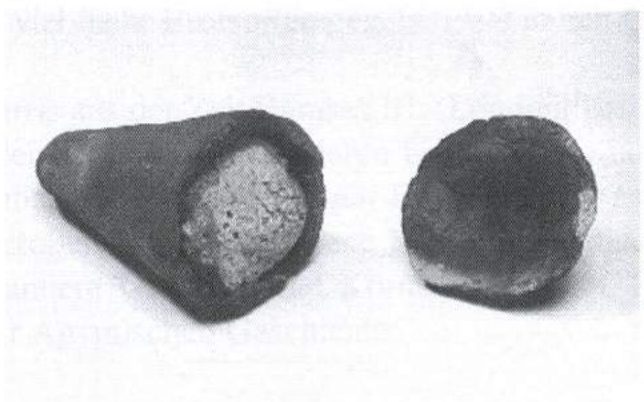


Abb. 18 Kegelbrot in der Tonform mit zugehörigem Deckel
Spätzeit (Meroe), Heidelberg, Univ. Ägypt. Inst. Inv.Nr. 2567
nach: Seipel, Ägypten (Kat.) Linz 1989, 84

[12] Seippel, Wilfried, Ägypten. (Kat.) Linz 1989, 60 Speisetischszene des Herimeru

Bestimmte Brotsorten geben sogar die Backweise an: Das Landbrot, in Asche gebacken, was eigentlich. *in der Erde* bedeutet, wird wohl in der Asche des Feuerherdes zubereitet, nachdem die Backfläche von Holzkohlen und Glut freigeräumt wurde. Diese primitive Art des Brotbackens in der Erde ist heute noch bei einigen Beduinenstämmen in der Wüste von Sinai üblich, die über kein „Backblech" verfügen. Meist wird dieses Brot auf heiß gemachten Steinen ausgebacken. Das Röstbrot dagegen wird im Backofen oder über offener Flamme gegart.

40 tꜣ jmj tꜣ

Landbrot, in Asche gebacken, 4 Stück

Landbrot, in Asche gebacken, 4 Rundfladen,
*Oxford History, 141*

46 tꜣ ꜣšr

Röstbrot, 4 halbrunde Scheiben

*Junker, Giza 8, Abb. 46*

Wieder andere Brotsorten geben die Zutaten an, durch die sich dieses spezielle Brot von den anderen Sorten unterscheidet. Da sie in der Regel zusätzlichen Aufwand für den Backvorgang bedeutet, kommen sie relativ selten vor. So erklären sich das Sauerteigbrot und das Hefebrot. Wenn es ausdrücklich als Sauerteigbrot genannt wird, muß es mehr Sauerteig enthalten als das „normale" Brot, das ja auch mit einem Zusatz von Sauerteig zubereitet wird. Vielleicht handelt es sich ja auch um eine andere Sorte Sauerteig. Übrigens ist die Verwendung von Sauerteig bereits in vorgeschichtlicher Zeit in Broten aus den Friedhöfen von Badari und ʿOmari chemisch

nachgewiesen.[1] Das Hefebrot wird zu den Feinbroten zählen und unserem Kuchenbrot entsprechen:

s3šr.t — Sauerteigbrot[2] (Liste 0)

38 pzn — Hefebrote, 4 Laibe

*Brunner-Traut, 12*

*Neferirtenef, 66*

Geschmacksverstärkende Zusätze zu dem normalen Brotteig verändern die Sortenbezeichnung, so ist das Knoblauchbrot und das (süße?) Feigenbrot zu erklären. Wenn dieses Brot allerdings ganz süß ist, gehörte es als ‚Früchtebrot' eher in die Abteilung 'Kuchen'.

Worin sich nun das Asiatenbrot von allen anderen Brotsorten unterscheidet, kann man nur vermuten. Es mag sein, daß sich hierbei um einen Ölteig gehandelt hat (d.h. mit asiatischem Olivenöl zubereitet) oder um ein besonderes geschmackvolles, ausländisches Gewürz, das diesem Brot beigemengt wurde, etwa Sesam oder Kummin.

35 ḥṯ3 — Knoblauchbrot 2 Brote

*Simpson, Abb 23*

k3ḥ — Feigenbrot Pyr 176

sṯ.t — „Asiatenbrot" 4 Stück (Liste F)

Es hat aber noch sehr viel mehr Brotsorten gegeben, als in den Opferlisten verzeichnet wurde.

Der große Papyrus Harris aus der Zeit Ramses III. (London, Brit. Mus. EA 9999) zählt mehr als 30 verschiedene Brotsorten auf, deren Unterschiede und Spezialitäten in den allermeisten Fällen unbekannt sind. In einigen Fällen dürften es Beimischun-gen zum Brotteig sein, wie zerstoßene oder zermahlene Kichererbsen oder Erbsmehl, vielleicht auch Zwiebeln oder andere Gewürze und Körner. HERODOT erwähnt eine solche Brotmischung in seiner Ägyptischen Geschichte:

> *Diese (Samenkapseln) schneiden sie ab und trocknen sie an der Sonne. Und dann stampfen sie die Körner aus dem Lotos, die dem*

[1] Brunton, G, C. Tompson. Bardarian civilation. London 1928, 41
[2] Determinativ ungenau

*Mohn gleichen, und machen sich Brot daraus und rösten es am Feuer.*[3]

Außerdem sind indessen einige Maßangaben für Brotlaibe bekannt:

1 Gerstenbrot benötigte 0,1333 Scheffel Gerste
1 Weißbrot benötigte 0,1033 Scheffel oberägyptischen Weizen
1 Kommißbrot benötigt 12 DEBEN Gerste, es wog demnach 978,25 Gramm

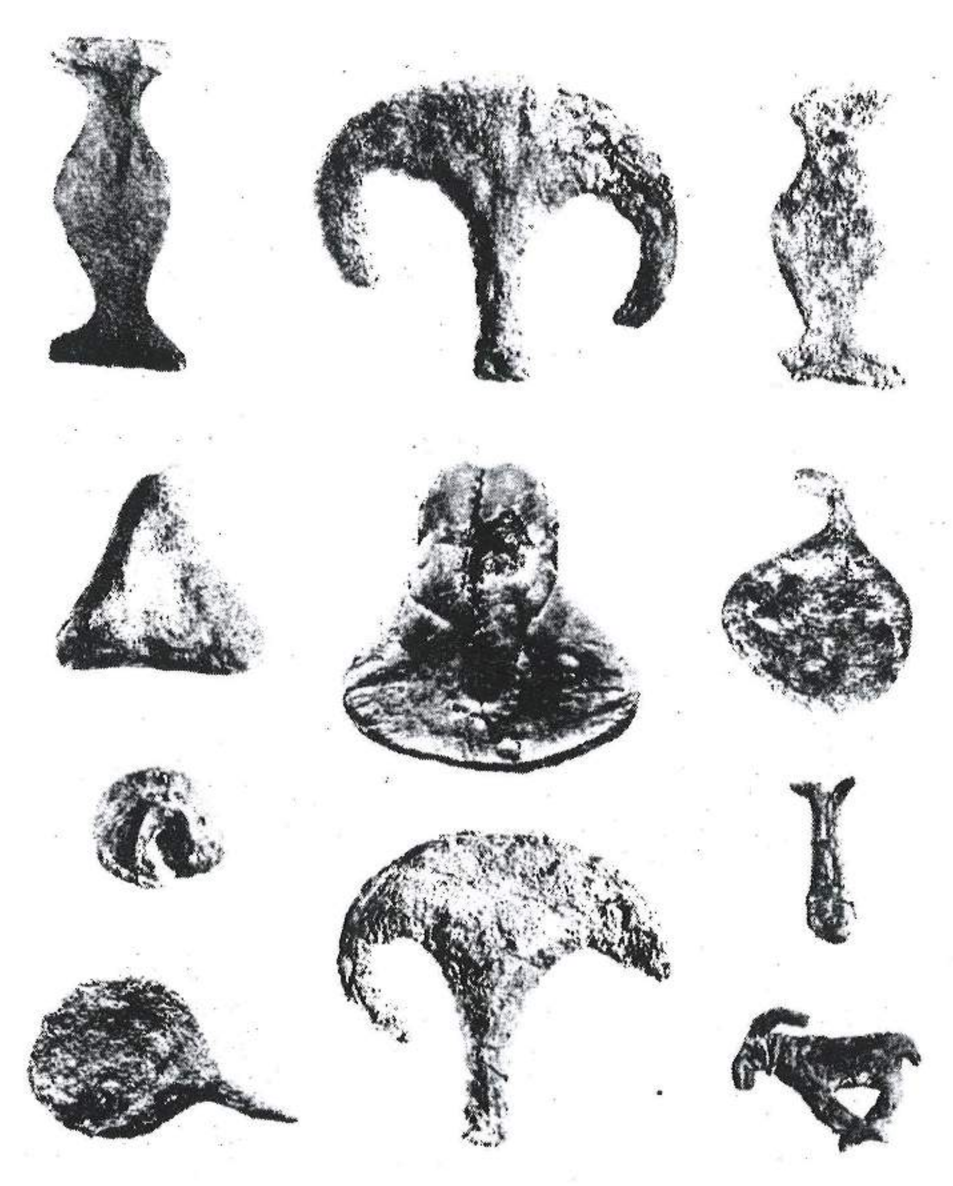


Abb. 19 Spielerisch geformte Brotsorten
Theben, Grab des Cha, heute Torino, Museo Egizio
Nach Schiaparelli, Fig. 135

[3] Herodot II, 92

Neben den vielerlei Brotsorten gibt es Kuchen und Teilchen aus feinerem Mehl und mit mehreren Zutaten:

> *Daneben gibt es aus Mehl oder aus den Früchten der jeweiligen Jahreszeit eine große Anzahl verschiedener Gerichte.* [gemeint: Früchtebrot oder Früchtekuchen oder Pasteten mit Früchtefüllung mit Früchten der Saison]

In Altägypten werden folgende Kuchen genannt:

43 ḳmḥw ꜣḥ — Weizenfeinmehl-Zopf 4 Laibe
*Simpson, Abb 23*

ꜣḥ — Hefekuchen, 1 Stück Pyr 52

64 šꜥ.t — süßer Butterkuchen, 2 Kuchen (in farbigen Darstellungen wird er gelb gemalt)

Ein besonderes Rezept verlangt der Topfkuchen oder Gugelhupf, der ausdrücklich einmal als *aufgeschnitten* das andere mal als *aufgegangen* d.h. nicht klitschig zubenannt wird.

44 jdꜣ.t ḥꜣk — Topfkuchen, aufgeschnitten 4 Scheiben
*Simpson, Abb 23*

jdj.t ḥꜣk — *Oxford History, 141*

jdj.t tꜣ ḥꜣk 4 — Gugelhupf, 4 halbe Scheiben aufgeschnitten Pyr 122

jdꜣ.t dḥꜣk — Gugelhupf, aufgegangen (Liste G)

Zur Feinbäckerei gehören Rundkuchen oder Pasteten, die wahlweise mit Fleisch oder Obst gefüllt werden, sowie die damit zusammengehörigen Gefüllten Teilchen. Ein erhaltenes Original im Landwirtschaftsmuseum Dokki zeigt sogar noch die Backweise; zwischen zwei runde Scheiben Kuchenteig wurde eine Art Dattelpaste aus gekochten oder zerquetschten Datteln aufgestrichen und an den Rändern festgeknetet:

pꜣ.t wḏꜣ.t — 1 Rundkuchen, frisch Pyr 44

pꜣ.t nj.t wdn — Rundkuchen des Totenopfers Pyr 46

45 pꜣw.t — Pasteten, 4 Portionen

| | | | |
|---|---|---|---|
| | pꜣw.t | | *Reeves, 365* |
| 65 | npꜣ.t | | gefüllte Teilchen, 2 Schalen |

Als besonderes Detail ist erwähnenswert, daß diese Rundkuchen vor dem Essen des Königs ( ) eingeweicht wurden [4].
An anderer Stelle wird ein Milchkuchen genannt.

| | | |
|---|---|---|
| sšr.t | | Milchkuchen *Urk IV; 1157* |

Außerdem gibt es Früchtebrot mit originalem Brotteig, wie das oben schon genannte Feigenbrot oder das Rosinenbrot. Darüber hinaus hat es Kuchen mit dem Fleisch der Dumpalmnüsse gegeben, doch wie diese Backware hergestellt wurde, entzieht sich unserer Kenntnis.

| | | | |
|---|---|---|---|
| | kꜣḥ | | Feigenbrot Pyr 176 |
| 89 | tꜣ nbs | | Rosinenbrot von Christdornfrüchten, 2 Schalen |

Zu dem Kleingebäck gehören Honigbrote (eine Art Pfefferkuchen) und Zwieback, sowie Kekse, die ich jedoch dem Knabberzeug zugerechnet habe und die weiter unten aufgeführt sind. Dabei ist interessant, daß Honigbrote in Säckchen oder in Schalen geliefert werden, d.h. sie sind also relativ klein und überaus trocken. Dieses Honigbrot wird im erhaltenen Rezept auch zum Verfeinern einer Fleischsoße verwendet (s.u.)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ḥb(nn).t | | Honigbrot, 2 Säckchen | Pyr 183 |
| ḥbn(n).t | | Honigbrot, 2 Schalen | Pyr 187 |
| ẖr ẖnf | | Zwieback, 2 Schalen | Pyr 188 |
| šꜣṯ.t | | Kekse, 1000 (im) Sack | Cat. Gen. 1414, LD II,44b |

Im Grab des Rechmire in Theben wird die Herstellung eines šꜥ.t genannten Erdmandelkuchens gezeigt, zu dem man säckeweise Erdmandeln zerstampft und zermahlt, Honig benötigt und Fett hinzutut. Man formt diesen Kuchen in lange, schmale Kegel und bäckt sie aus. Den Zutaten zufolge muß es sich um einen Kuchen

[4] KRJ 1,112,12 Stele Sethos' I. zu Ehren Ramses I. in Abydos

gehandelt haben, der in Konsistenz und Geschmack unserem Nußkuchen vergleichbar war.[5] Vereinzelt werden gswj Brösel, Brocken (von Keksen und Zwieback) genannt.
Mit einer ganz allgemein gehaltenen Angabe über Feingebäck, wozu wohl auch Produkte aus der Konditorei gerechnet worden sind, schließt die Übersicht über die Kuchen in Altägypten:

91 jḫ.wt nb.wt bnr.wt alle Arten von Süßigkeiten, 2 Schalen

Leider ist auch nicht bekannt, welche Triebmittel für die Kuchen verwendet wurden. Hefe ist ja schon als Triebmittel für Feinbrote bekannt, so wird man sie bestimmt auch für Kuchen eingesetzt haben. Daneben käme Pottasche in Frage, die man ja von der Glasur von Tongefäßen und von der Glasproduktion her kannte.
Kuchen wurden in besonderen Backformen gebacken, die teils sogar wie ein moderner „Römertopf" mit Deckel versehen waren, um ein Zusammenfallen des Gebäcks zu verhindern.
Andere Getreideprodukte spielen in den Opferlisten überhaupt keine Rolle, es muß aber die von den heutigen Fellachen zubereiteten Gerichte aus Schrot und Mehl auch in Altägypten gegeben haben, nur fehlt hierfür der ausdrückliche Beweis. Vermutlich handelt es sich hierbei um einfache Alltags- und Allerweltsspeisen für das gewöhnliche Volk, auf die man keine besonderen Wert legte und die so weit verbreitet waren, daß man sie gar nicht zu erwähnen brauchte.
Bei der Mahlzeit aus der 2. Dynastie wurden auf einem Teller Getreidereste gefunden. Daß es sich hierbei tatsächlich um *eine Art Porridge-Brei, gemacht aus gemahlener Gerste* gehandelt hat, ist aber durch nichts bewiesen; es könnte sich ja ebenso um Knabberzeug, um die beliebten „Gerstenflocken" gehandelt haben, die frisch geschrotet oder angeröstet genossen wurden. Es gab indessen wohl auch das Porridge aus Getreidebrei in Altägypten, wie es die Fellachen heute noch kochen:

Porridge

*Dašîše bereitet man am liebsten aus reifem Weizen, sonst aus grünen Durrakörnern. Die dašîše wird in den Kochtopf g´âlib gegeben, Wasser dazu gerührt und auf dem Herd kânûn etwa eine Stunde lang gekocht. Dann wird es in eine Schüssel geschüttet und ist eßfertig.*

Auch andere Gerichte aus Mehl sind in der Opferliste nicht eingetragen, es muß sie aber doch gegeben haben, weil ihre Herstellung ganz traditionell und sehr urtümlich

[5] Urk IV, 1141-1142

ist. Im Alten Reich, wo die meisten Opferlisten entstanden sind, gab es jedenfalls diese Spezialitäten (noch) nicht auf der Speisekarte der alten Ägypter:

> *Milchmus*
> *Ein anderes Gericht: Mabrûm. Unter beständigem Umrühren wird das ganze etwa eine halbe Stunde lang gekocht, mit Schmalzbutter geschmälzt und serviert.*
>
> *Bandnudeln oder Spätzle*
> *Ein anderes: maḫrûd. Diese Nudelschnitzel werden dann in Mehl gewälzt, dann im Sieb wieder vom überflüssigen Mehl befreit, in warmes Wasser im Kessel g'alib geschüttet und eine Viertelstunde lang gekocht.*

Selbstverständlich gab es noch viel mehr Brot- und Kuchensorten (insgesamt sind 58 verschiedene Wörter im WB verzeichnet), darunter das kegelförmige *Weißbrot* in Baguetteform, eine spezielle Sorte *Verpflegungsbrot für das Gefängnis*, eine Sorte *Soldaten- oder Kommißbrot* und viele andere Sorten und Spezialitäten.
Das Gleiche gilt für die Kuchenherstellung und die Teilchenproduktion. So sind in der Backstubendarstellung aus dem Grab Ramses III. (KV 11) Bäcker dabei, Schnecken zu wickeln und in siedendem Öl in einem Kessel gar zu backen. Auf dem Tischchen gegenüber stehen Kuchen in den verschiedensten phantasievollen Formen. Die Backstube ist in zwei Teilen gezeigt, die zueinander passen und einen gewissen Ablauf in der Fertigung von Kuchen und Brot erkennen lassen.

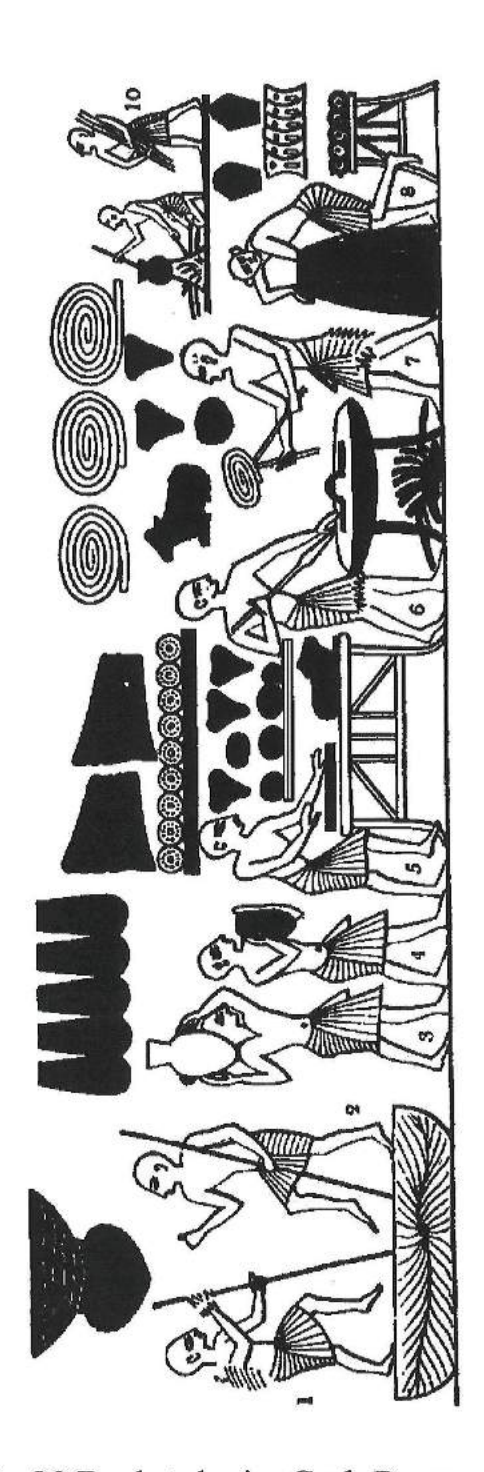



Abb. 20 Backstube im Grab Ramses III.
Theben Tal der Könige, 20. Dyn. Erste Hälfte des Bildes
nach: Wilkinson, I, 176

Erläuterungen:

1 + 2 kneten im Stehen den Teig, halten sich an Stäben fest; darüber ein Bierbraugefäß
3+4 tragen in Krügen den Backteig herbei; darüber Krüge mit Teig oder Wasser
5 formt aus dem glatten Teig Figuren, darüber oben Dreiecksbrote, gefüllte Teilchen dreieckige Kuchen, runder Butterkuchen, auf dem Tisch ein Kalb aus Teig
6+7 arbeiten an der erhitzten Fettpfanne, 7 dreht eine Schnecke mit 2 Backstäben darüber 3 Schnecken, 1 Kalb aus Teig, 2 Dreiecksbrote, 1 Butterkuchen
8 bereitet den Backofen vor, hinter ihm auf einem Tisch gefüllte Teilchen, darüber Früchtekörbe und Krüge mit Eingemachtem
9 kocht auf kleiner Flamme ein Kompott; 10 bringt Feuerholz

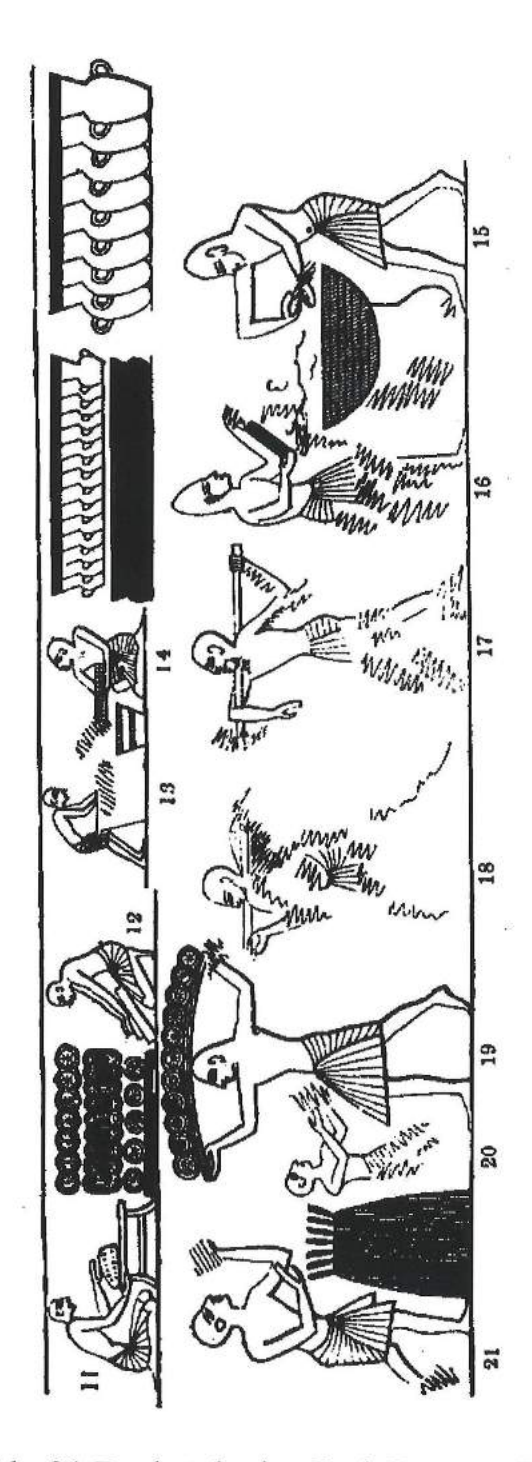



Abb. 21 Backstube im Grab Ramses III.
Theben Tal der Könige, Zweite Hälfte des Bildes
nach: Wilkinson, I, 176

Erläuterungen:
11 fertigt Brote mit Kernen darin (Feigen oder Christdorn-Früchtebrot)
12 zerquetscht die Kerne in der Handmühle
13 knetet in einem Topf 14 fertigt Kekse auf einem Tablett; dahinter Reihen von Krügen
15 + 16 kneten den Teig mit den Händen
17 + 18 tragen auf den Schultern ein (zerstörtes) Gefäß
19 trägt auf dem Kopf ein Tablett mit gefüllten Teilchen
20 + 21 stehen am angeheizten Backofen, aus dem Flammen schlagen

### *7. 2 Gemüse*

Ganze Völker leben von Gemüsen, so auch die Ägypter. Plinius, Hist.Nat. XIX

Die Vielfalt der Gemüsesorten war in Ägypten sehr reichhaltig. Diese Reichhaltigkeit kann man auch in der Speisenfolge heutiger Fellachen finden.

*Oder man ißt zum Brot etwa Brei aus Bohnen fûl oder Linsen 'ads. Alle Gerichte würzt man gerne mit Knoblauch.*

Umso erstaunlicher ist es, daß in der Liste der Totenopfer das Gemüse ganz weggelassen wird oder sehr pauschal als *allerlei Gemüse, allerlei frisches Gemüse* zusammengefaßt wird und nur allein die *Zwiebeln* einen eigener Eintrag in der Tabelle wert sind. Das läßt darauf schließen, daß sich die Gartenkultur im Alten Reich erst nach und nach entwickelt hat und in der Frühzeit, der Entstehungszeit der Opferlisten, noch nicht die reichhaltige Fülle der Gartengemüse zeigt, die die Relieffriese in den Mastabas der 5. Und 6. Dynastie andeuten (ohne sie jedoch im einzelnen zu benennen). Gemüse aller Art hat man vorzugsweise frisch gegessen, obwohl man auch Gemüseeintöpfe gekocht hat, wie aus der Marktszene hervorgeht. Salat aus frischen Gemüsen und Kräutern mit angemachter Soße oder Tunke ist jedenfalls bisher nicht belegt.



Abb. 22 Echnatons Hand hält seinem Gott Aton einen Olivenzweig entgegen
Tell el-Amarna, Koll. Norbert Schimmel, New York, heute MMA, New York
eig. Foto

Als Gemüsesorten kommen in der Opferliste vor:

47 ḥḏ.w — Zwiebelbündel, 4 Schalen

Zwiebeln, 2 Schalen *Junker, Giza 8,Abb. 65*

rnp.wt nb.wt — allerlei frisches Gemüse, 2 Schalen Pyr 170

rnp.wt nb.wt — allerlei frisches Gemüse, 2 Schalen Pyr 195

An entlegener Stelle wird in einem Ostrakon neben Lauch auch ein neues Wort für „Gemüsezwiebeln“ genannt, das im Demotischen *mḏl*, im Koptischen als ⲙϫⲱⲗ belegt ist:

j3ḳ.t ḏ3r.t 13 mkr ḏ3r.t 7
Lauch, 13 Handvoll, Zwiebeln 7 Handvoll[6]

An Gemüsesorten sind im Altägypten bekannt[7]:

Sesam *Sesamum orientale L.[8]
Moringabaum-Samen *Moringa peregrina Fiori
Ägyptische Bohne *Faba aegyptiaca L.
Saubohne *Vicula faba L.
Langbohne *Cigna unguiculata Walp.
Wolfsbohne *Lupinus Termis Forsk.
Indische Bohne *Cajanus indicus L. (als Totenmahl erhalten)
Gartenartischocke *Cynara colymus L.

Hülsenfrüchte
Linsen *Lens culinaris Medik. = Lens esculenta Moench. (daraus auch: Linsenbrei)[9]
Ägyptische Lupine *Lupinus termis Forssk.
Straucherbse *Cajanus Cajan Hurth
Linsenwicke *Vicia ervilia Willd. (seit MR)
Kichererbse *Cicer arietinum L. (seit NR)[10]
Bockshornklee *Trigonella foenum graecum L.[11]

---

6 K.RJ. I, 369, Zl.14-15
7 Germer, Katalog, 33 + 35 + 42
8 Germer, Pflanzenmaterialien, 41
9 Germer, Pflanzenmaterialien, 34; aus Linsenmehl wurde in Zeiten der Not ein Brot gebacken
10 Germer, Pflanzenmaterialien 36
11 Germer, Pflanzenmaterialien 34+40

Samen einer Erbsenart *Pisum spec. (seit 18. Dyn. Tutanchamon)[12]
Erbse *Pisum sativum (seit 18. Dyn Amarna-Grabung)[13]
Steine von Christdornfrüchten *Zizyphus spina christi Will.[14]

<u>Zwiebelgewächse</u>
Küchenzwiebel *Allium cepa L.[15]
Knoblauch *Allium sativum L.[16] ; *Allium Ascalonicum L.
Porree *Allium porrum L.
Erdmandeln *Cyperus esculentus L. (daraus auch: Brei und Kuchen)
Leinsamen *Linum usitatisissimum L.
Gurke *Cucumis sativus L.

Spargel *Asparagus officinals L. (nur in Darstellungen)
Flaschenkürbis, Kalebasse *Lgenaria vulgaris Seringa
Lattich, Gartensalat *Lactuca sativa L.
Römischer Salat *Lactuca longifolia Lam.
Wilder Sellerie *Apium graveolens L. (nur als Totenkranz)
Weiße Rübe *Brassica rapa L. (ptolemäische oder frühere Zeit)
Runkelrübe, Mangold *Beta vulgaris L.
Gartenrettich *Raphanus sativus L.
Kürbis

In den Gabendarstellungen der 5. Dynastie werden zahlreiche Gemüse abgebildet, die namentlich (noch) nicht bekannt sind, darunter Melone, Spargel und Artischocke:

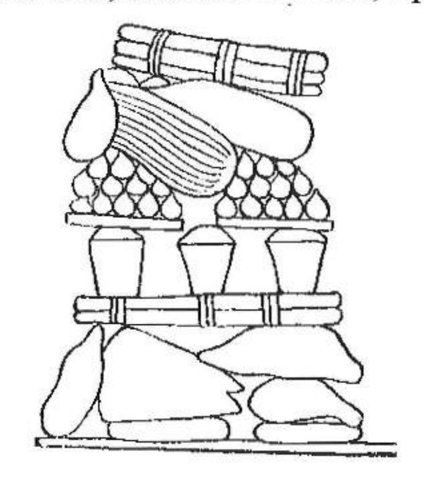


Abb. 23 Gabendarstellung mit Gemüsen
nach LD II, 68
oben: zusammengebundene Spargelstangen

[12] Germer, Pflanzenmaterialien 31
[13] Germer, Pflanzenmaterialien 36, Sommerzwiebel mit oder ohne Knolle
[14] Germer, Pflanzenmaterialien 31
[15] Germer, Pflanzenmaterialien 43
[16] Germer, Pflanzenmaterialien 43

rechts oben und unten: Flaschenkürbis
Mitte: Melone und 2 Tabletts mit Feigen

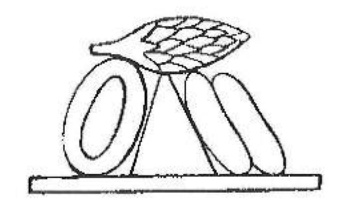


Abb. 24 Gabendarstellung mit Brot und Gemüsen
zwei Gurken, 1 Kegelbrot, 1 aufgeschnittene Melone
darüber eine Artischocke

In einem Schultext der späten Ramessidenzeit beschreibt ein Schüler einen Phantasie-Garten, den er für seinen Lehrer aus Dankbarkeit für dessen Unterricht planen möchte. Diese Stelle ist mit leichter Abweichung noch einmal zu finden. In dem ersten Beleg, Pap. Lansing, sind nur die zwei Gartenpflanzen ꜥꜣm „eine Körnerfrucht" und ꜥdn „eine Körnerfrucht" unbekannt, möglicherweise handelt es sich hier um „Mohn" und „Sesam":

> *Ich baue dir ein neues Schloß, und es ist (auf) dem Boden deines Herr. Es ist mit Bäumen auf allen seinen Wegen bepflanzt, seine Ställe sind in seinem Inneren, seine Scheunen sind wirklich voll*
> *mit Gerste und Emmer, mit Weizen,* ꜥꜣm*-Körnerfrüchten, Kürbisse, Falkengesicht-Kichererbsen, Saubohnen, Strauchbohnen, Linsen, Koriander, Erbsen, Durrahirse,* ꜥdn*-Früchten, Flachs, Gemüse, Schneidegras, Heu, Mastixsträuchern, Borretsch, Dung für den Winter, Halfagras, Binsen und Nußgras, getan in Körben.*[17]
>
> *...darin wird es Weizen geben und ..., „Falkengesicht"-Kichererbse, ..., Saubohnen, ..., Linsen, Koriander, Erbsen, Getreidesamen (?) ..., Flachs, Gemüse, Röhricht, Binsen, Kornblumen (?), Dung für den Winter, Halfagras, Schilf, Zyperngras, im Korb gewachsen. Ich will dir fünf Aruren Gurken südlich deines Dorfes pflanzen, die Gurken werden reichlich sein, die Johannisbrotfrüchte und die ...Pflanzen*

[17] P. Lansing (Ed. A. Erman/H.O.Lange Kobenhagen 1925) 11,4-7

*werden so zahlreich sein wie der Sand. Du wirst Schiffe kommen lassen müssen, um sie zu verladen...*[18]

Auch wenn der Schüler einen idealen Garten seiner Phantasie schildert, ist es doch erstaunlich, wie viele Gemüse und Gewürzkräuter, Nutzpflanzen und wildwachsende Gewächse und Unkräuter genannt werden, die jedoch allesamt verwertet werden können. So sind die hier vage mit „Kornblumen" übersetzten und mit *jštpn* bezeichneten blauen Blumen vorwiegend in Kränzen und Blumensträußen zu finden. Andere Forscher deuten diese Pflanze als „Borretsch" oder auch als „Vergißmeinnicht".
Die genannten Bohnensorten kommen, neben einigen anderen Pflanzen nur an dieser Stelle vor. Aus den verschiedenen Bohnensorten stellten die Ägypter sicher auch Felafel her, in Fett gebackene Kuchen mit zerquetschten Bohnen, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen. Lupinen sind seit der 5. Dynastie (Funde aus Abusir, Sonnentempel Sahure) bekannt, ihre Kerne müssen aber mehrere Tag gewässert werden, bis sie ihre Bitterstoffe verlieren und können erst dann gekocht und verzehrt werden.
Manche Angaben der klassischen Autoren über Gemüse in Ägypten sind schlichtweg falsch, so schreibt Herodot:

*Bohnen pflanzt man eben nicht in Ägypten, man kaut sie weder roh noch ißt man sie gekocht. Die Priester vertragen nicht einmal ihren Anblick, aus dem Glauben heraus, diese Hülsenfrucht sei unreines Gemüse.*[19]

Bohnen bildeten sogar die Grundnahrungsmittel für die Arbeiter an den Königsgräbern (s. unten).
Einige Gemüse sind erst in späterer Zeit im Niltal heimisch geworden, wie die Muluchija[20]. Sie ist für ein heutiges ägyptisches Festmahl unabdingbar:

*Sehr beliebt ist die meluḫîje, „**Judenmalve**", eine Pflanze, die im frischen Zustand oder getrocknet (konserviert, von den Frauen auf den Dächern der Häuser getrocknet), frisch mit dem mingâl, der gezahnten Sichel zerrissen oder getrocknet in der Hand zerrieben, in kochendem Wasser aufgebrüht wird. Man wirft die Pflanze in das kochende Wasser und läßt es dann noch fünf Minuten weiter kochen. Nimmt man frische Muluchija, so tut man eine große*

[18] Pap. Anastasi IV, 8,7 ff
[19] Herodot II, 37
[20] *Corchorus oliturius „Langkapseljute"

*geschnittene Zwiebel dazu und kocht sie mit. Ist die Muluchija trocken, so kocht man getrockneten Knoblauch dazu.* [Die Muluchija-Pflanze ist erst in griechisch-römischer Zeit in Ägypten belegbar]

*Ein beliebtes Gemüse ist noch wêke = **Bâmije**, das ich* (d.h. Winkler) *nicht kennen gelernt habe (Hibiscus esculentus)* [in Altägypten noch unbekannt, im Mittelalter aus Indien importiert. Man ißt die Früchte. Die Samen der Bâmije werden getrocknet, wie Kaffee geröstet und aufgebrüht. Der Sud gibt ein würziges, dem Kaffee ähnliches Getränk.]

*Eine große **Rübe** lift wird -unserem Sauerkraut vergleichbar- eingelegt. Die Rüben werden gereinigt, von den Blättern befreit, geviertelt und in einen großen Krug geschüttet, dazu tut man viel Salz, ein bis zwei okka, würzt wohl auch mit Pfeffer filfil, kleinen rötlichen Schoten mit flachen, äußerst scharfen Körnern. Das Ganze wird dann mit kochendem Wasser übergossen. Dann wird der Krug wie üblich mit Palmfaserpfropf und Lehmklumpen verschlossen. Nach zwei bis drei Wochen ist die Masse durchgegoren und genußfertig. Es heißt dann lift muḫallal.* [die Rübe ist im ptolemäischen Ägypten belegbar, frühere Funde sind ungewiß, aber sehr wahrscheinlich.]

*Von wildwachsenden Pflanze dient fast keine für die menschliche Ernährung. Nur ein Kraut **ḫârra** (Coronopus niloticus Spr.) wird, wenn man es an sauberen Orten findet, auch zu menschlicher Nahrung gekocht.*
*Andere Unkräuter sammeln die armen Leute für ihr Vieh... Die **gibbêre** (Glinus lotoides L.), ein grausilbergrünes, sich flach auf die Erde hinbreitendes Kraut benutzt man, um auf dem Markt oder sonst Früchte und Grünzeug damit zuzudecken und gegen die Sonne zu schützen.*

Es ist jedoch ungewiß, ob die hier genannten wilden Pflanzen bereits in Altägypten existiert haben. WINKLER gibt noch eine Reihe weiterer arabischer Namen für Unkräuter, die nur als schlechtes und qualitätsarmes Viehfutter gelten und für die menschliche Ernährung unerheblich sind.
Eine Besonderheit ist die Nahrungsverwertung zweier Wappenpflanzen Ägyptens: des weiße Lotos *Nymphaea lotos und des Papyrus *Cyperus papyrus. Man aß die weichen Teile des Papyrusstängels, indem man die dreikantigen Halme aufschlitzte und ihr Mark briet. Ganz junge Papyrussprossen wurden ähnlich wie unsere Bambussprossen als besonders feines Gemüse verzehrt:

*Alle Einwohner kauen den Papyrus (gemeint: Rhizom, die Wurzelknolle), sei es roh, gekocht oder geröstet.*[21]

[21] Theophrast, Hist. plant. IV, 8

*Das Unterste (des Papyrus) aber, das noch übrig bleibt, etwa 1 Elle lang, essen oder verkaufen sie. Wer sich aber den Papyrus recht schmackhaft machen will, röstet ihn vorher in einem heißen Ofen und dann ißt er ihn.*[1]

Von der Pflanze des weißen Lotos wurde die schwarze Wurzelknolle, die groß wie ein Apfel war, geschält und der innere weiße Teil wurde roh, in Öl gebacken oder auch gekocht gegessen:

*Auch die Wurzel des Lotos ist eßbar und süß, und beinahe rund und so groß wie ein Apfel.*[2]

Der rote Lotos *Nelubium speciosum wurde erst in der 18. Dynastie bekannt. Seine Samen galten in der klassischen Antike als „ägyptische Bohnen" und wurden gerne verzehrt, ebenso wurden die Wurzelstängel dieser Pflanze gekocht und gegessen.
Natürlich werden weißer und roter Lotos auch als Blumenschmuck für die festlich gedeckte Tafel verwendet, und die Papyruspflanze lieferte neben Flechtwerk, Körben, Matten, Seilen, Booten und vielen anderen Gegenständen auch das ägyptische „Papier".

Die Deutung der farbigen Hieroglyphe (Lesung ḏsr) erschließt für eine ganze bisher unbekannte Wortfamilie den korrekten Sinn. Dieses Hieroglyphenzeichen sieht in Großaufnahme so aus:

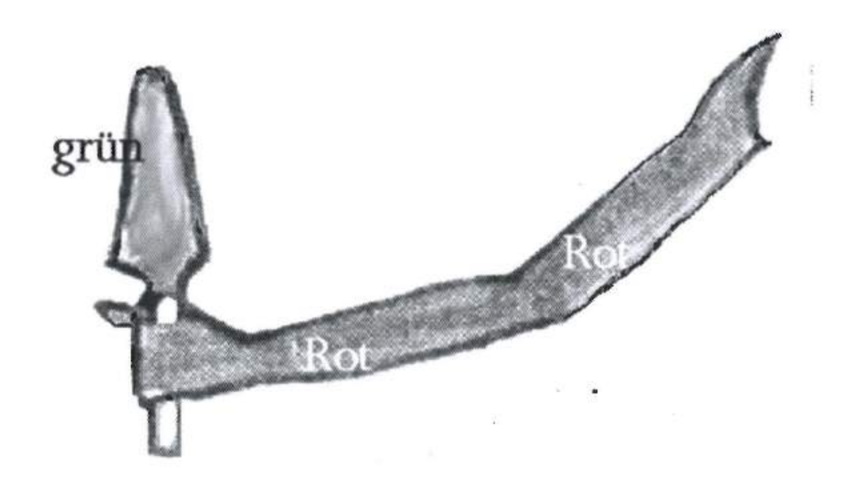



Abb. 25 Die Hieroglyphe *ḏsr*
Detail aus einem Wandgemälde im Grab der Königin Nefertari, 19. Dyn.
eig. Foto

[1] Herodot, II, 92
[2] Herodot, II, 92

Das Zeichen ist schwarz konturiert, hat einen weißen Stil, der rote Arm hält etwas Pflanzliches in der Faust, das grün ausgemalt ist und das GARDINER etwas vorschnell als *nḫbt - Stab* gedeutet hat[3]. Ausführlichere Bilder zeigen indessen die Binnenzeichnung des Pflanzenelements:

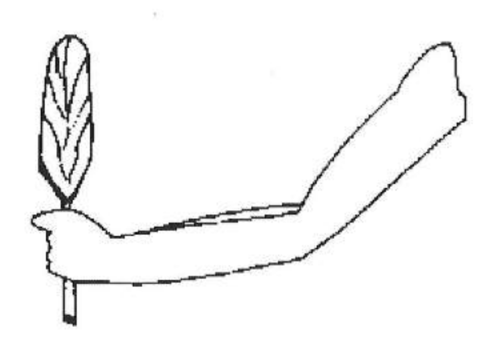


Abb. 20 Die Hieroglyphe ḏsr mit Binnenzeichnung (5. Dyn.)

Diese genaue Binnenzeichnung schließt einen Stab oder ein Zepter aus, sie deutet auf eine stilistierte, etwas langgezogene Artischocke hin (im AR ist dieses grüne „Büschel" auch deutlich kleiner als im NR, wo man die Herkunft des Zeichens vermutlich nicht mehr kannte).
Die Artischocke *Cynara scolymus L. (Gemüseartischocke: *Cynara cardunculus L.) ist bislang noch nicht im pharaonischen Ägypten nachgewiesen (vgl. auch Abb. 24). GERMER deutet Pflanzendarstellungen auf Opfertischen, die der Artischocke gleichen, als Lattich oder als Römischen Gartensalat und schreibt kurz und knapp:

> *Die Nutzung der Artischocke in Ägypten begann wohl frühestens in römischer Zeit, wenn auch* Franke, *ohne Angabe einer Quelle das 6. Jh. v. Chr. nennt. Den Römern war die Artischocke (welche der beiden Arten oder ob schon beide, ist unklar) als Nutzpflanze bekannt..."*[4]

Die richtige Identifizierung als Artischocke läßt aber mehrere bislang unbekannte Wörter genauestens bestimmen:
Zunächst möchte ich darauf hinweisen, daß in der Hieroglyphengestaltung der Arm die Artischocke nicht „einfach bloß so hält"; die Schrägstellung bedeutet in jedem Falle eine ‚Bewegung' an, die mit der Artischocke gemacht wird. Entsprechend gibt es für das Wort ḏsr die Nebenbedeutung *hochrecken, schwenken*[5]

[3] Gardiner, Alan H. Egyptian Grammar, 3. Ed. London 1957, 455, Nr. 45
[4] Germer, Renate, Flora des pharaonischen Ägypten. Mainz (1985), 173
[5] Naissance de l'écriture (Ausstellungskat.) Paris 1982, 127; vgl. dazu Pyr 1778 b

Das prägnante Zeichen kommt nun bei den Wörtern vor, die mit Bier zu tun haben, andererseits aber auch bei Wörtern, die mit dem Milchwesen in Verbindung stehen. Beides macht indessen wirklich einen guten Sinn:
Noch heute wird Artischockensaft oder Artischocken-Extrakt bei der Bierproduktion als Bitterstoff verwendet, wenn Hopfen fehlt.
Und noch heute wird Milch künstlich mit Labkraut zum Gerinnen gebracht (diese nur in Nordeuropa vorkommende Pflanze ist in Ägypten jedoch unbekannt) oder eben mit dem einheimischen Artischockensaft.
Demnach sind die Wörter aus dem Bierwesen in diesem Zusammenhang mit „Hopfenbier" zu übersetzen.
Die Wörter aus dem Milchwesen, mit diesem Zeichen geschrieben, bezeichnen also künstlich geronnene Milch, aus der Käse, Sauermilch oder Joghurt gewonnen wird. In beiden Fällen macht die *Bewegung*, die dieses Hieroglyphenzeichen ja ausdrückt, auch ihren Sinn.
Auch die dritte Bedeutung dieses Zeichens ist leicht zu erschließen. Die Artischocke hat als Diestelart spitze, pieksende Blätter, sie ist als ganz urtümliche, primitive Waffe durchaus brauchbar, zumal wenn ihr Stängel lang ist. Sie ist mit ihrem Griff einer Kugelkeule ähnlich. Grundbedeutung des Wortes ist also *den Weg* (mit einer Artischockenpflanze als Keulenersatz) *freimachen*, und da vornehme Personen stets mit einer Leibwachen ausgestattet sind (die diese urtümliche „Waffe" als Keulenersatz benutzen), ist auch die Bedeutung *prächtig* damit eingeschlossen.

Vielleicht bedeutet der Name ḏsr des Königs Djoser, des zweiten Königs der 3. Dynastie, auch gar nicht *der Prächtige*, so die bisherige Deutung, sondern *der Stachelige oder der Pieksende*? Das stünde im Zusammenhang zu den deutlich 'aggressiv' formulierten Königsnamen der 1. und 2. Dynastie, die fast alle einen kämpferischen Tenor haben.

Die Bezeichnung für das Totenreich tꜣ ḏsr ist dann gar nicht *das prächtige Land* sondern viel natürlicher *das Land der Disteln*, denn die Artischocke ist ja eine Distelart. Die Artischocke kann damit seit der Frühzeit Ägyptens als erwiesen gelten. Sie findet sich ja auch in Bildern von Opfergaben (vgl. Abb. 24).

### *7. 3 Obst und Früchte*

Wenn schon das Gemüse in der offiziellen Speiseliste nur ganz selten vorkommt, so gilt das in erweitertem Maßstab für die Abteilung Obst und Früchte. In der offiziellen Speiseliste kommen nämlich Obst und Früchte gar nicht vor. Das ist umso bemerkenswerter, weil tatsächlich immer allerlei Obst und vielerlei Früchte auf den Opfertafeln und Eßtischen der Grabherren abgebildet sind; sie

sind kein Bestandteil der Opferliste gewesen. Die Opferlisten schweigen sich darüber aus.

Ebenso erwähnt WINKLER in seiner Studie über das Fellachendorf Kimân nichts davon, als ob dort gar kein Obst gegessen wird oder keine Früchte verwendet würden. Nach eigener Anschauung ist dies aber durchaus nicht der Fall. Neben Granatäpfeln und Trauben kommen noch heutzutage allerlei andere Früchte auf den einheimischen Fellachenmarkt und damit auf den Eßtisch, z.B. Aprikosen, Pfirsiche, Mangos, Äpfel, Melonen jeder Güte, Apfelsinen, Zitronen, Limonen u.dergl.

In der altägyptischen Opfertafel freilich spielt diese Vielfalt keine Rolle: sie bittet kurzerhand bloß um zwei Obstsorten und verlangt pauschal alle anderen Obstsorten der Saison. Die beiden Backwaren mit Christdornfrüchten zeigen höchstens, daß dieses Obst auch anderweitig gegessen wurde und nicht nur roh verzehrt worden ist:

jꜣrr.t — Weintrauben, 2 Schalen (Liste D)

dꜣb — Sykomorenfeigen, 2 Schalen Pyr 193

ḫt nb bnr — allerlei süße Baumfrüchte 1 Schale (Liste D)

jḫ.wt bnr.wt nb.wt — allerlei süße Dinge, süße Früchte, 2 Schalen Pyr 194

alle Arten süßer Baumfrüchte *Junker, Giza 8, Abb. 46*

tꜣ nbs — Früchtebrot mit Christdornfrüchten, *Germer Pflanzenmaterialien, 33*

pꜣ.t nbs — Früchtekuchen mit Christdornfrüchten, *Germer Pflanzenmaterialien, 33*

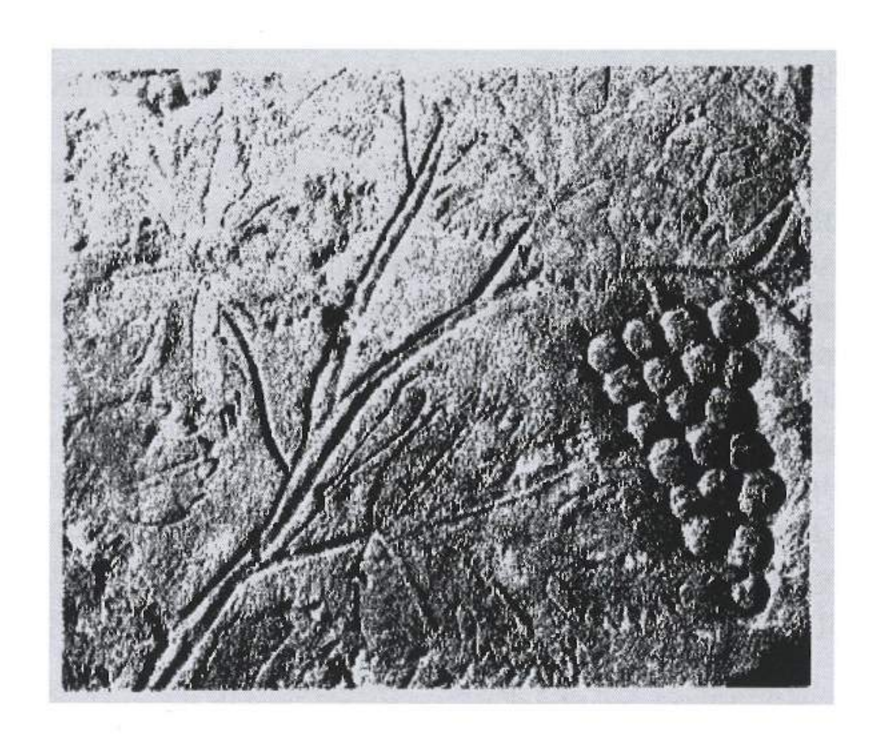


Abb. 26 Weinranke mit Traube, Detail
Tell el-Amarna, Koll. Norbert Schimmel, New York, heute MMA, New York
eig. Foto

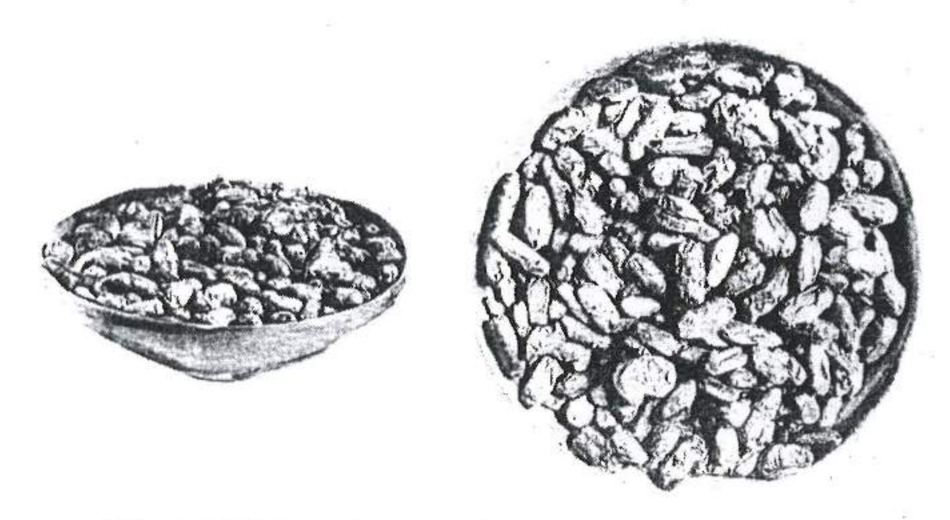


Abb. 27 Links Feigen, rechts Weinbeeren in Schalen
Theben, Grab des Cha, heute Torino, Museo Egizio
Nach Schiaparelli, Fig. 146

Das mag daran liegen, daß sich empfindliches Obst, reife Früchte und frisches Gemüse sehr schlecht konservieren lassen; darum sind sie wohl kein Bestandteil der Totenopfer gewesen, weil man eben diese frischen Früchte nicht haltbar machen konnte. Darum summierte man wie beim Gemüse auch die Obstsorten *je nach Saison* und vermischte sie sogar generell mit den Süßigkeiten.

In Altägypten gab es folgende Früchte und Obstsorten[6]:

Sykomorenfeigen *Ficus sycomorus L.[7]
Eßfeigen *Ficus carica L.
Weinbeeren *Vitis vinifera L.[8]
Christdornfrüchte Zizyphus spina christi L. Willd.[9]
Balanites-Strauch *Balanites aegyptiaca Del.
Perseafrüchte (Mimusops-Früchte, gelb) *Mimusops schimperi Hochst.[10]
Perseafrüchte *Mimusops kummal A.DC[11]
Schwarze Brustbeeren *Cordia sinensis Lam.
Honigmelone *Cucumia melo L.
Wassermelonen-Samen *Citrullus lanatus Matsum. Et Nakal
Wassermelonen *Citrullus vulgaris Schrad.[12]
Chate-Melone, Aggour-Melone *Cucumis melo L. var chate L. Naud ex. Boiss.
Melonensamen *Citrullus lanatus Matsum. Et Nakai[13]
Grewia-Früchte *Grewia tenax Forssk. Fiori[14] (nur 18. Dyn bei Tutanchamon belegt)
Cocculus-Früchte *Cocculus hirsutus Diels.[15]
Cocculus-Früchte *Coculus pendulus Diels. (11. Dyn)[16]
Steinfrüchte Cordia mysa L. (als Heilmittel. Schleim; seit MR belegt)
Äpfel *Malus sylvestris [17]

(Wildfrüchte)
Maerua crassifolia Forssk.
Cocculus pendulus Diels

Granatapfel (aus Palästina eingeführt; seit NR belegt)

Pfirsich, Aprikose, Sauerkirsche, Birne und Speierling belegbar (Fajum, für griechisch-römische Zeit belegt)

Datteln *Phoenix dactylifera L. (belegt erst MR)[18] daraus Dattelkuchen

[6] Germer, Katalog, 38 - 40 + 36 - 37
[7] Germer, Pflanzenmaterialien, 55
[8] Germer, Pflanzenmaterialien, 49
[9] Germer, Pflanzenmaterialien, 47 + 50
[10] Germer, Pflanzenmaterialien, 52
[11] Germer, Pflanzenmaterialien, 53
[12] Germer, Pflanzenmaterialien, 56
[13] Germer, Pflanzenmaterialien, 51
[14] Germer, Pflanzenmaterialien, 53
[15] Germer, Pflanzenmaterialien, 53
[16] Germer, Pflanzenmaterialien, 55
[17] nur literarisch belegt: als Baum: Pap. Anastasi III, 1,11 + Pap. Rainer (19.Dyn.); als Frucht: Pap. Harris I, 40,15 (20.Dyn.)

Dumpalmnüsse *Hyphaene thebaica Mart.[19]
Argunnüsse ' Medemia argun Württemb. Ex Mart. (5. Dyn. Einzelfund)

Palmfrüchte der
Dattelpalme *Phoenix dactylifera L.
Dumpalme *Hyphaene thebaica L. Mart.
Argunpalme *Medemia argun Württemb. Ex Mart.

Die Fülle der Obstsorten beschreibt auch C.B.KLUNZINGER in seiner Studie aus der Mitte des 19. Jhdts.[20] (ich gebe nur Auszüge):

> (Über die Dattelpalme) *Die Früchte bilden eine Hauptnahrung, ihre Süßigkeit dient wohl auch als Zuckersurrogat; und es wird Branntwein aus ihnen bereitet. Durch Anbohren des Herzens der Krone endlich erhält man den Palmwein, was aber den Tod der Palme zur Folge hat.*
> *Da steht neben der diöcischen Dattelpalme die stets dichotomische Dompalme, mit der cocosnußartigen, eßbaren Frucht, sie wird *Cucifera thebaica genannt...Darunter bemerken wir auch wohl die erst unter Mohammed Ali aus Ostindien eingeführte stattliche Lebbach-Akazie (*Albizzia lebbek), die Myrte, eine Weide, den Johannesbrotbaum.... Dem Süden entstammend kommt der Hegeligbaum (*Balanites) und die Tamarhenna (*Lawsonia), welche die hier so viel gebrauchte rothe Hennaschminke liefert, die tropische Banane bringt ihre Furchtzapfen, die feinste aller Obstarten, zuweilen zu süßer Reife. Ganz zuhause ist hier *Ziziphus spinae Christi mit seinen Miniaturäpfelchen, der Granatbaum, der wilde Feigenbaum oder die Sykomore, der stattlichste Baum dieser Zone; der echte Feigenbaum liefert eine mittelmäßige Feigensorte, der Citronbaum ein nur walnußgroßes Citrönchen, der Pomeranzenbaum eine nur grüne, nur halbsüße Apfelsine. Auch dem Ölbaum, dem Maulbeerbaum, der Stachelfeige (*Cactus opuntia), die noch in Mittelägypten sich wohlfühlen, ist es hier bereits zu heiß. Äpfel, Birnen, Quitten, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen gehören einer kälteren Zone an, und es läßt sich aus ihren Bäumen, obwohl sie öfters angepflanzt*

---

[18] Germer, Pflanzenmaterialien, 45
[19] Germer, Pflanzenmaterialien, 47
[20] Klunzinger, C. B. Bilder aus Oberägypten, der Wüste und dem Rothen Meere. 2. Aufl. Stuttgart 1878, 136-142

*werden, nichts Gutes hervorbringen. Wohl aber ist der gütige Weinstock auch hier verbreitet, und wird viel in den Gärten in Form von Lauben gezogen; seine üppigen zuckersüßen Beeren werden freilich bloß gegessen, fast nie zu Wein verwendet, nicht einmal von den Christen, die lieber im Dattelschnaps taumeln...*
*Die cultivierten Pflanzen des alten Ägypten waren großenteils dieselben von heutzutage. An den in ältesten Monumenten aufgefundenen Früchten und Pflanzen kann man nicht die geringsten Verschiedenheiten von den heutigen finden; manche werden mehr als jetzt verwendet und angebaut, z.B. Ricinus, einige, wie Lotos (eine Art Seerose) und Papyrus (eine Art Riedgras), welche einst so berühmt waren, kennt der Eingeborenen jetzt kaum noch dem Namen nach. Andere Pflanzen wurden erst später, manche erst in der neueren Zeit eingeführt, so die Baumwolle (übrigens schon von Plinius erwähnt), das Zuckerrohr (zur Chalifenzeit), Reis, Indigo, Tabak, Mais.*

Viele dieser Pflanzen sind aus Indien, Malaysia oder Amerika (Tabak, Mais, Tomaten) erst in der frühen Neuzeit nach Ägypten eingeführt worden, und es ist erstaunlich, daß KLUNZINGER diese besonderen Pflanzen in solcher Reichhaltig-keit aufführt. Von einigen Früchten sind auch genaue Abbildungen erhalten:



Abb. 27 Sykomorenfeigen am Baum
Kleines Detail aus einem thebanischen Grab der 19. Dyn.
eig. Umzeichnung

Feigen wurden übrigens nicht zur Versüßung von Bier verwendet, man machte in pharaonischer Zeit einen Wein daraus und den berüchtigten Likör, der wie Feuer im Hals gebrannt hat.

### *7. 4 Nüsse und Knabberzeug*

Aus der Anordnung der Opferlisten kann man erkennen, daß man zu den Getränken wie Bier und Wein auch gerne Knabberzeug genascht hat und geröstete, gesalzene Kerne ebenso gerne mochte wie Nüsse oder salzige oder süße Plätzchen und Kekse. Die Liste der Leckereien umfaßt auch Konfekt wie den sog. *Weißen Honig*, eine Art Lokkum oder Türkischer Honig. An Nüssen und eßbaren Kernen war Ägypten arm, daher mußte die meisten Sorten importiert werden. In Altägypten waren folgende Nüsse und Kerne bekannt[21]:

> geröstete, gesalzene Kerne der Wassermelonenart *Citrullus lanatus Matsum. (das Fruchfleisch ist nicht eßbar)
> Mandeln *Prunus amygdalus Stock. (ab 18. Dyn, aus Kleinasien und Palästina importiert), wohl für Konfekt und Backwaren genutzt
> geröstete Pinienkerne *Pinus pinea L. (aus Kleinasien/Libanon importiert)
> Haselnüsse *Corylus avellana L. (in griechisch-römischer Zeit aus Kleinasien oder Libanon importiert)

Die Mandeln sind seit der 18. Dynastie bekannt, Funde in den Arbeitersiedlungen von Tell el-Amarna zeigen die große Verbreitung dieser Kerne, die darum offenbar kein erlesener Luxus gewesen sein können. Dennoch mußten sie aus Syrien oder Kleinasien importiert werden, desgleichen die äußerst seltenen Walnüsse, die aus dem nördlichen Kleinasien stammten.
An Feinbackwaren gibt es in den Opferlisten:

41 ẖnfw — Kekse,4 Schalen

*Simpson, Abb 41*

42 ḥbnn.t — Honigkuchen, 4 Schalen

Honigkuchen, 2 Schalen *Junker, Giza 8, Abb. 65*

(viele)Schalen mit Honigkuchen *Simpson, Abb. 41*

ḥbnn.t — Honigkuchen, 4 Plätzchen (Liste F)

80 ḥbnn.t — Honigbrot, 2 Schalen

*Das Alte Reich, 78*

---

[21] Germer, Pflanzenmaterialien, 38

*Junker, Giza 10,144*

**Hier: eine deutliche Vermischung mit dem Wort ḫnfw „Kekse“**

Nach einer bildlichen Darstellung muß es auch eine Art Schmalzgebäck gegeben haben, das auf einer Pfanne in Fladen gebacken wurde:



Abb. 28 Herstellen von Schmalzgebäck in einer Pfanne
Theben-West, Grab des Rechmire, 18. Dyn. Detail

Die Zubereitungsarten des Konfekts, einer Art türkischer Honig, sind unbekannt, es müssen aber irgendwelche Konfitüren gewesen sein, die *weiß* ausgesehen haben, sonst wäre der Name *Weißer Honig* nicht entstanden. Außerdem gab es auch süßes Konfekt mit grob vermahlenen Getreidekörnern, die geschrotete Hasel- oder Walnußsplitter in unserem Konfekt ersetzen mußten, weil man in dieser frühen Zeit nichts anderes hatte:

87 bꜣbꜣ.t — Konfekt, 2 Schalen

Konfekt mit Weizen, 2 Schalen

Konfekt mit Gerste, 2 Schalen *Junker, Giza 10,144*

sn-bj.t — Honigkonfekt (kurze Liste 12. Dyn) *Bln Äg Inschr. I, 156+158*

bj.t ḥd.t weißer Honig (Honigkonfekt Lokkum) 2 Schalen (Liste D)

An Zerealien gab es in Ägypten eine ganze Anzahl. Man hat Getreidekörner ganz geknabbert oder zerquetscht (in grünem und reifem Zustand), diese grob zerquetschten Körner schmeckten leicht süß. Man kannte auch Weizenflocken und auf der ꜥg.t *Darrpfanne* geröstete Getreidekörner:

ꜥb.t Getreidekörner Pyr 173

83 sḫ.t ḥd.t weiße Getreideflocken, 2 Schalen

*Junker, Giza 8, Abb. 46*

84 sḫ.t wꜣd.t grüne Getreideflocken, 2 Schalen

66 mzw.t Weizenflocken, 2 Schalen

*Brunner-Traut, 12*

*Neferirtenef, 65*

85 zw.t ꜥg.t gerösteter Weizen, 2 Schalen

86 jt ꜥg.t geröstete Gerste, 2 Schalen

Früchte und Nüsse wurden zum Wein und zum Bier gereicht und gleichfalls gerne geknabbert. Hier ergeben sich Überschneidungen zum Kapitel „Früchte", die dort einen eigenen Gang für sich beanspruchten, unserem Kompott vergleichbar, woge-gen die hier aufgezählten Früchte als Beilage zu Getränken und nicht als Bestandteil einer Mahlzeit gereicht wurden.

Ganz allgemein bat eine Opferliste unspezifisch um allerlei süße Früchte der Saison. Die danach genannten Körner sind bisher noch nicht sicher identifiziert. Sesam ist ab der 1. Zwischenzeit archäologisch bezeugt, bestimmt jedoch in der 18. Dynastie belegbar, aber es ist fraglich, ob Sesam zu Beginn des Alten Reiches – wo die Opferliste der Pyramidentexte entstanden ist, aus der dieser Eintrag stammt – schon als besondere, exotische Spezialität bekannt war. (Der Name kommt dort auch nur ein einziges Mal vor!).

Bockshornklee ist schon um 3000 v. Chr. archäologisch bezeugt, allerdings müssen seine Früchte gekocht oder geröstet werden, damit sie ihren unangenehmen Gestank verlieren, doch davon steht im Text nichts (sie sind heutzutage noch immer ein Bestandteil des Curry-Pulvers):

jḫ.wt bnr.wt nb.wt allerlei süße Früchte, 2 Schalen Pyr 169

| | | |
|---|---|---|
| 74 | dꜣb | Sykomorenfeigen, 2 Schalen |
| 81 | ẖnfw | Kekse, 2 Schalen |
| 82 | jšd | Perseafrüchte vom Lebbachbaum, 2 Schalen |
| 88 | nbs | Christdornfrüchte, 2 Schalen |
| 90 | wꜥḥ | Erdmandeln, 2 Schalen |
| | šjk | Sesamkörner? Bockshornklee-Körner? Pyr 40 |

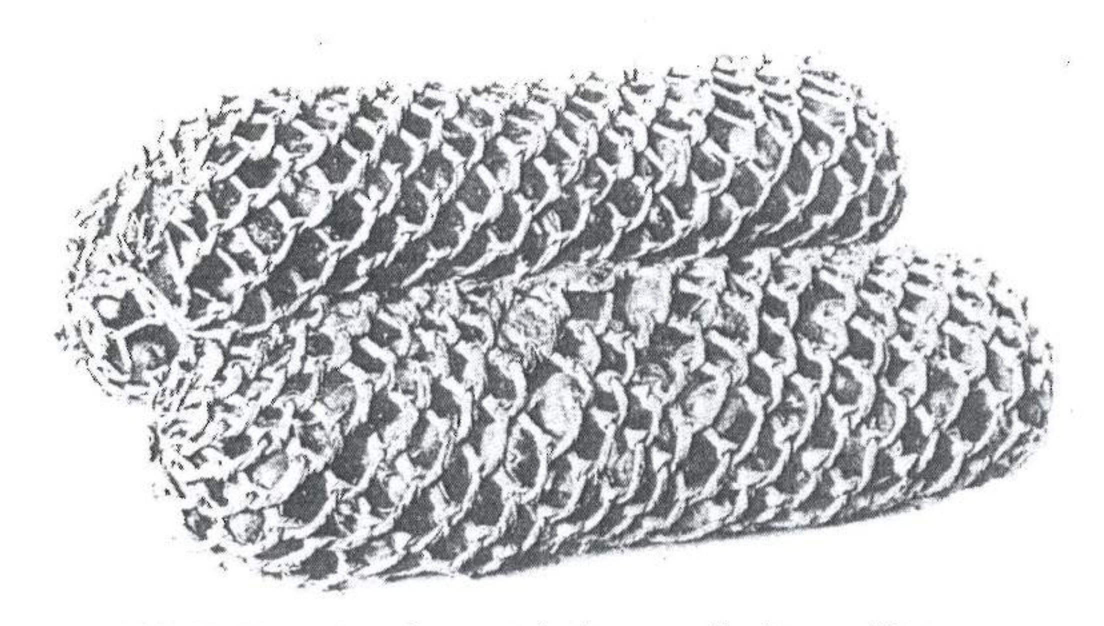


Abb.29 Dumnüsse in aus Palmfasern geflochtenen Netzen
Theben, Grab des Cha, heute Torino, Museo Egizio
Nach Schiaparelli, Fig. 150

### *7. 5 Honig*

Auch wenn der Honig nicht ausdrücklich in der Opferliste genannt wird - er erscheint hier als Honigkuchen oder Konfekt in einer Zubereitung - so ist doch hervorzuheben, daß Honig in der Zeit der Pharaonen die einzige Möglichkeit war, iegendwelche Speisen zu süßen. Andere Möglichkeiten wie Rohr- und Rübenzucker waren ja noch gar nicht erfunden.

Honig wurde zunächst als Wildhonig in den umliegenden Wüstenregionen gesammelt und gewonnen. Aber schon im Alten Reich ging man über, systematisch Bienen auch zu züchten und Imkerei zu bereiben, um die große Nachfrage nach Honig zu stillen. Honig wurde in den späten Tagen des Herbstes von den künstlichen Waben gewonnen.

Als Bienenkörbe dienten damals, wie heute auch noch, runde längliche Tongefäße. Dennoch war Honig selten und gehörte zu den kostbarsten Opfergaben im Tempelkult. Zur Aufbewahrung verwendete man kleine Töpfe mit doppelter Wandung, die man oben zuband und versiegelte, zuweilen auch kleine Krüge. Diese Siegel trugen (so zumindest im Tutanchamongrab die Krüge Nr. 614 j + 614 k) die Aufschrift *Honig sehr guter Qualität,* sie waren auch noch orginal verpackt.

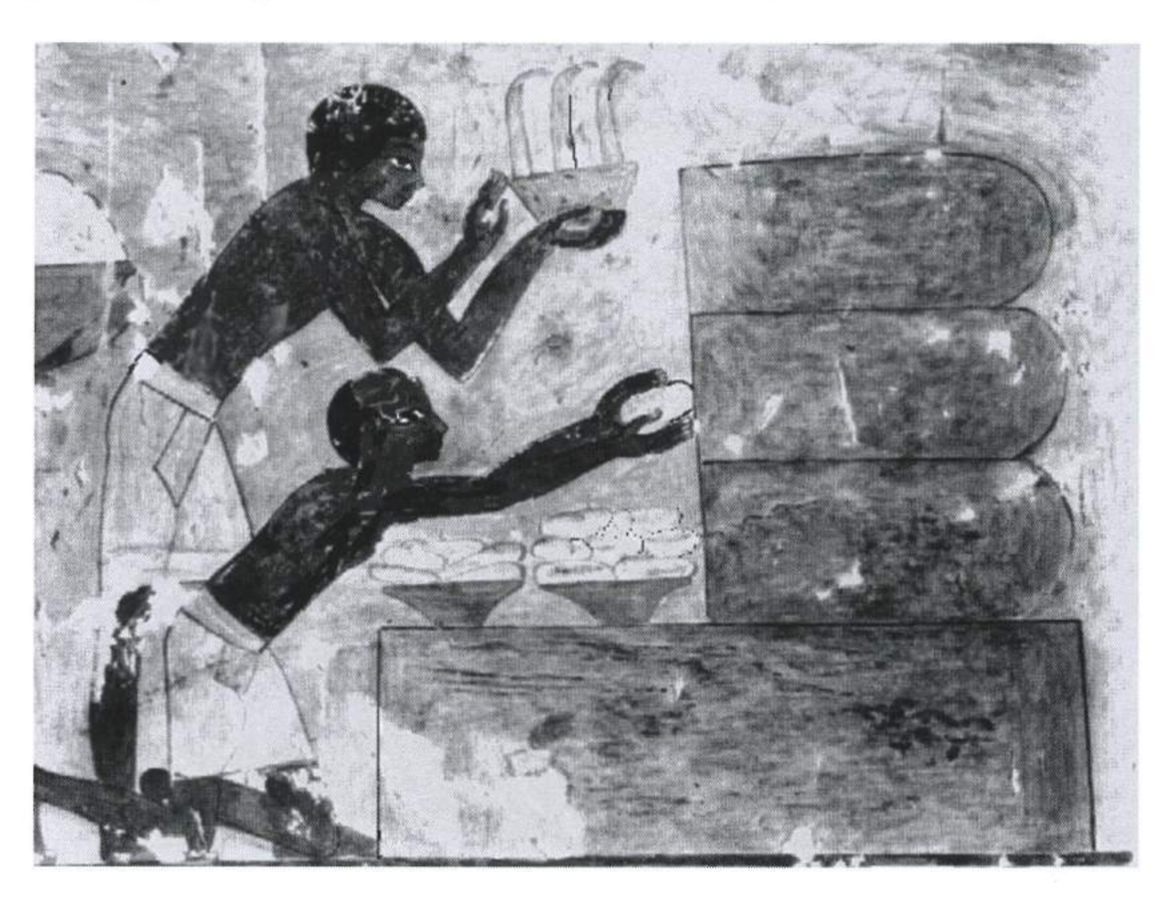


Abb. 30 Gewinnen von Honig mit Hilfe von Räucherung
Theben-West, Grab des Rechmire, 18. Dyn. Detail
eig. Foto

### *7.6 Kräuter und Gewürze*

Die allergrößte Diskrepanz zwischen archäologisch gesicherten Befunden und schriftlichen Belegen findet sich in der Abteilung 'Kräuter und Gewürze'. In der Opferliste werden sie gar nicht genannt, und auch in der sonstigen Literatur (abgesehen von den reichhaltigen medizinischen Rezepten) sind sie nur noch in dem einen Kochrezept des Seneb als notwendig erwähnt. Diese werden an anderer Stelle aufgezählt.

Man muß dabei auch zwischen den <u>aromatischen Pflanzen</u> unterscheiden, die bei der Mumifizierung verwendet wurden, und den echten <u>Gewürzen und Kräutern</u>, die in der

Küche frisch oder getrocknet Verwendung fanden. (Dabei sind natürlich Überschneidungen möglich).
Viele der hier genannten Pflanzen haben keine deutschen Namen, weil es sie bei uns nicht gibt. In der Mumifizierung wurden sogar höchst exotische Substanzen verwendet, die von sehr weit her importiert worden sind: einige Pfefferkörner, die man in der Mumie Ramses II. gefunden hat, stammen aus Indien. Natürlich waren solche kostbaren Gewürze kein Bestandteil der alltäglichen Küche.
Bei der Mumifizierung wurden folgende <u>aromatischen Pflanzen</u> verwendet und sind in den Leichen nachgewiesen:

Zeder-Wacholderbeeren *Juniperus oxycedrus L. (teils aus Palästina oder Libanon importiert)[22]
Wurzelknöllchen einer *Cyperacee
Pfefferkörner *Piper nigrum L. (aus Indien importiert, in der 19. Dyn. belegt)
Knötchen der Flechte *Pseudevernia furfuracea L (aus Südeuropa oder Kleinasien importiert)
Zwiebelknolle des *Cyperus longus L.[23]
Zwiebelknolle des *Cyperus rotundus L.
Knollen der *Cyperus articulatus L. (heute noch zum Parfümieren der Kleider und Haare benutzt)
Majoran- oder Thymiansorte *Thymbra spicata L. (aus Palästina importiert)[24]
Kälberkopf *Chaerophyllum spec.[25] (eine Kerbelart, aus Syrien importiert, im Tutanchamongrab gefunden)
Saflor-Früchte *Carthamus tinctorius L.

Außerdem gab es folgende <u>Gewürzpflanzen</u> in der Gartenkultur Altägyptens:

Koriander *Coriandrum sativum L.[26]
Gartenkresse *Lepidum sativum L.
Schwarzkümmel *Nigella sativa L.[27]
Ajowankümmel *Trachyspermum ammi L. (aus Nubien und Äthiopien importiert)
Myrrhestrauch-Samen *Commiphora spec. (aus Nubien, Äthiopien importiert)
Bart- oder Kamelgras *Cybopogon schoenanthus L. (aus Palästina, Sudan importiert)

---

[22] Germer, Pflanzenmaterialien, 49 + 57
[23] Germer, Pflanzenmaterialien, 59
[24] Germer, Pflanzenmaterialen, 62
[25] Germer, Pflanzenmaterialien, 63
[26] Germer, Pflanzenmaterialien, 46+60
[27] Germer, Pflanzenmaterialien, 62

Wacholderbeeren vom Zeder-Wacholder *Juniperus oxycedrus L. (aus dem Libanon importiert)

Erst aus griechisch-römischer Zeit sind als Gewürzpflanzen belegbar:

Myrtenfrüchte *Myrtus communis L.
Seifenbaumfrüchte *Sapindus emarginatus Vahl.
Früchte der Galbanumpflanze *Ferula gummosa Boiss.

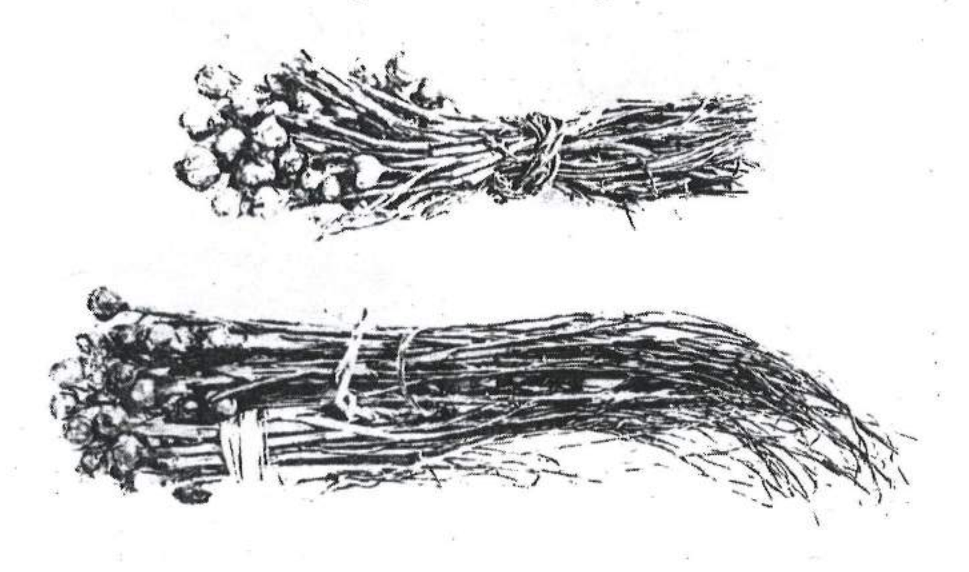


Abb. 31 Oben Knoblauch, unten Zwiebeln in Bündeln
Theben, Grab des Cha, heute Torino, Museo Egizio
Nach Schiaparelli, Fig. 146



Abb. 32 Körbchen mit Wacholderbeeren
Theben, Grab des Cha, heute Torino, Museo Egizio
Nach Schiaparelli, Fig. 148

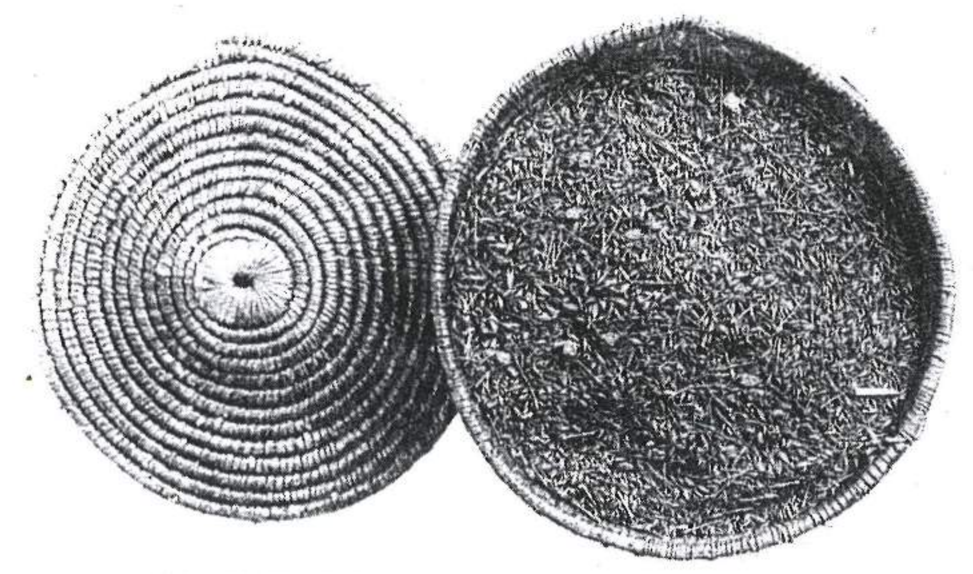


Abb. 33 Körbchen mit Kreuzkümmel (Kummin)
Theben, Grab des Cha, heute Torino, Museo Egizio
Nach Schiaparelli, Fig. 149

Alle diese Gewürze spielen bei der Speisenzubereitung eine wichtige Rolle, wie ja das einzige, erhaltene Rezept des Seneb zeigt, sind jedoch als einzelne Gaben für die Opferliste uninteressant. Dabei ist es unwichtig, ob diese Kräuter und Gewürzpflanzen frisch oder in getrocknetem Zustand verwendet wurden. Die aus dem Ausland importierten Sorten werden gewiß getrocknet transportiert oder sonst irgendwie haltbar gemacht gewesen sein, um den langen Transport von Syrien nach Ägypten zu überstehen.

### *7. 7 Fette und Öle*

Die Fette und Öle, die man im Haushalt und auch sonst verwendete, sind mit einer einzigen Ausnahme, auch kein Bestandteil der Opferlisten. Bei dem einzigen Eintrag, der – abgesehen von den *Fettkügelchen* – genannt wird und der zur Mundöffnungszeremonie gehört, ist es fraglich, ob das besagte Fett zum Verzehr oder doch eher zur Körperpflege bestimmt gewesen ist:

mrḥ.t    Fett, Salbe    Pyr 77

Andere Fette sind durchaus bekannt, gehören aber offensichtlich nicht zur Versor-gung der Toten, so das in einem Speisekammer-Inventar vorkommende:

rr smj    Schweineschmalz

oder das aus den Malkatta-Topfaufschriften belegte

zr | | Hammelfett, Hammeltalg[1]

Daneben kennt das Wörterbuch noch

smj n jḥ | | Rinderschmalz

ꜣ ḥḏ n.w smj (gebacken) | | Weizenmehlteilchen in Schmalz

Aus diesem Zusammenhang wird dann klar, daß das einfache Wort nicht bloß *fette Milch, Sahne* bedeutet kann, sondern ganz speziell auch *Butterschmalz*, womit es zur Abteilung „Milchprodukte" gehört.

smj | | Butterschmalz, Schmelzbutter[2]

Dazu paßt die Beobachtung, die WINKLER im Fellachendorf Kimân trifft:

> *Alle Gerichte schmälzt man gerne mit Schmelzbutter...*
> *Frisches Fett zaḥm vom Schaf oder Kalb wird auch ausgelassen und aufbewahrt, wenn man keine Milch zur samn-Bereitung hat. Dieses Schmalz heißt lediglich masli.*

Die Fette und Schmalzsorten, die sonst im Wörterbuch verzeichnet sind, z.B. ꜥḏ sind teils fest, teils flüssig oder auch halbflüssig. Sie sind auch qualitätsmäßig unterschiedlich, denn die Malkatta-Sigel unterscheiden neben dem gewöhnlichen ein besonderes ꜥḏ wꜣḏ *frisches Fett*. Es ist nicht immer sicher, ob sie für den Verzehr bestimmt waren oder Grundlage für Salben oder äußerliche medizinische Behandlungen gewesen sind, oder ob sie als flüssige Öle andere Funktionen hatten. Sogar *Wagenschmiere* fällt ja darunter. Vermutlich ist dieses Schwanken zwischen 'fest' und 'flüssig' klimabedingt.
Die Speiseöle sind mit den medizinisch verwendeten Ölen eng verwandt, die als Basis für Salben und Pasten dienten, man verwendete einige Öle auch zur Beleuchtung, insbesondere Rizinusöl und Castoröl.

[1] Leahy, Sigel XXXVIII
[2] WB 4,130,1-6

Öle aus Ölpflanzen sind in Altägypten belegt:[3]

Erdmandel *Cyperus esculentus L.
*Balanites aegyptiaca
Rizinus *Ricinus communis L.
Leinsamenöl *Linum usitatisissimum L.
Moringa-Öl der bꜣk Behennuß-Öl *Moringa peregrina Forsak.(aus Palästina/Syrien importiert)

Erst aus dem Neuen Reich sind bekannt:

Saflor-Öl der Färberdistel *Carthamus tinctorius L. (in einem Kranz auf der Mumie Amenophis I.)
Olivenöl *Olea europea L. (aus Palästina/Syrien)
Mandelöl *Prunus amygdalus Stock.
Sesamöl, ägypt. nḥḥ[4]

Nur literarisch belegt ist das sehr seltene:

Traubenkernöl aus Traubenkernen[5]

Viele dieser sehr speziellen Ölsorten, wie Distelöl oder Traubenkernöl werden auch heute noch im Haushalt und in der feinen Küche verwendet, von Olivenöl einmal abgesehen. Andere feinere Öle werden heute in der Kosmetik oder als Grundlage für Parfüme verwendet wie Mandelöl.

### *7. 8 Fleisch*

Die Fleischsorten der Opferliste stammen zum allergrößten Teil vom Rind, obwohl Schafe, Ziegen, und seltener auch Schweine, gleichfalls in Herden gehalten und als Fleischlieferanten galten. Sie gaben wohl ein in den Augen des Königs minderwertigeres Fleisch ab, weshalb die Opferlisten offenbar nur Teile vom Rind verzeichnen. Auch gilt Fleisch (entsprechend Fisch) in der Speisenfolge des durchschnittlichen Haushaltes damals wie heute als selten, und auch der Gebrauch von frischgeschlachtetem Fleisch ist damals wie heute belegt. WINKLER schreibt darüber:

> *Als Zukost (zu einem Hauptgang) gumûs hat man* [folgen einige Milchprodukte], *selten Fleisch oder Fisch. Außer Geflügel kauft man*

[3] Germer, Katalog, 26-27
[4] Germer, Pflanzenmaterialien 41
[5] Dramat. Pap. ed. Sethe, 205

*in der Regel das Fleisch auf dem Markt. Freitag ist Schlachttag. Man ißt nur frischgeschlachtetes Fleisch.*

Die Fleischsorten für die große Festmahlzeit der Opfertafel nennt:

Das Fleisch erster Qualität:

| | | |
|---|---|---|
| 48 | ḫpš | Rindervorderschenkelbraten, 1 Braten |
| 49 | jwꜥ | Bugfleisch, 1 Bug mit Knochen |
| | jwꜥ | Bugfleisch 1 Stück (Liste F) |
| 57 | jwf ḥꜣ.t | Brustfleisch der Rinderbrust, 1 Fleischstück<br>*Junker, Giza 8, Abb. 46* |
| | jwf n ḥꜣ.t | Brustfleisch der Rinderbrust, 1 Stück (Liste F) |
| 56 | ḫꜥ | Rindsfiletstück, 1 Stück |
| | ḥwn | Rippenfleischstück, kleine Liste 12. Dynastie<br>*Bln Äg. Inschr. I, 156+158* |

Das Fleisch minderer Qualität besteht nicht so sehr aus schierem Fleisch, sondern ist mit Knochen vermengt; beides wird wohl in einem großen Kessel gekocht. Andere Fleischsorten stammen aus weniger geschätzten Rinderteilen, wie den Hinterschenkeln und der Wamme. Der Bauchspeck mit Flechsen ist nur ein einziges Mal genannt und dürfte eine singuläre Angabe für unseren Begriff „Schweinebauch“ sein, obwohl dieses Tier aus religiösen oder sonstigen Gründen nicht genannt ist. Aus Rinderfüßen oder Hammelbeinen wird Fleischpastete oder Sülze gekocht.

| | | |
|---|---|---|
| 52 | spr.wt | Rippchen, 4 Rippenstücke |
| | spḥ.t spr.wt | Fleischstück m. Rippe, Rippchen, 4 Stück *Neferirtenef, 66* |
| | | Fleischstück mit Rippe vom Rippchen, 1 Stück<br>*Junker, Giza 8, Abb. 65* |
| | ḏrwj | Rippenstück von der Flanke, 1 Schale (Liste D) |

| | | |
|---|---|---|
| ḥwn | | Rippenfleischstück, kleine Liste 12. Dynastie<br>*Bln Äg. Inschr. I, 156+158* |
| psḏ | | Rückenstück, 1 Schale () (Liste E) |
| jwᶜ | | Rinder-Hinterschenkel, 1 Stück auf der Schale |
| mjdꜣ | | Wammenstück, 1 Schale () (Liste D) |
| ḳnḳn | | Bauchspeck mit Flechsen, 1 Schale () (Liste D) |
| ẖnd | | Rinderfuß, 1 Schale () (Liste D) |

Die Innereien oder Eingeweide stammen in erster Linie vom Rind und werden mit Vorliebe gebraten. So bestimmt das auch eine Opferliste ausdrücklich, die anderen Tabellen nennen nur lapidar die jeweiligen Organe:

| | | |
|---|---|---|
| 50 zẖnw | | Niere, 1 Niere<br>*Stewart. 6,1* |
| zẖnw | | Niere, 1 Niere (Liste F) |
| 54 mjz.t | | Leber, 1 Stück |
| 55 nnšm | | Milz, 1 Stück<br>*Junker, Giza 8, Abb. 46*<br>*Simpson, Abb. 30* |

Da das Wort Pastete unter den Fleischgerichte steht, muß es sich demnach um Pasteten mit Fleischfüllung handeln. Dieser Eintrag ist nur ein einziges Mal belegt:

| | | |
|---|---|---|
| pꜣw.t | | Pasteten, 4 Portionen (Liste F) |

Der Braten wurde über dem offenen Holzkohlenfeuer am Spieß gebraten, wie es einige Darstellungen ausführlich zeigen. (Ein Relief zeigt sogar einmal einen ganzen Ochsen am Spieß, Abb. 34):

| | | |
|---|---|---|
| 53 ꜣšr.wt ẖt | | Bratenstücke im Kochtopf, 4 Stück |
| ꜣšr.t ꜣšr.t | | Braten, gebraten, 1 Stück auf der Schale Pyr 131 |

mjz.t ꜣšr.t — Leber, gebraten, 1 Stück auf der Schale Pyr 132

nšm.t ꜣšr.t — Milz, gebraten, 1 Stück auf der Schale Pyr 133

ḥꜥ ꜣšr.t — Rindsfiletstück, gebraten 1 Stück auf der Schale Pyr 134

Ein Problem bietet das Wort, das in seiner Grundbedeutung *Ersatz* bedeutet und hier als Bratenersatz bezeichnet wird. Es handelt sich vermutlich um ein gebratenes Schinkenstück, das als 'Ersatz' für frisch geschlachtetes Bratenfleisch gedient hat. Auch hier ist wahrscheinlich, daß es sich um einen (so nicht genannten) Schweineschinken handelt, der statt eines Rinderbratens gebraten und serviert wurde.

28 sw.t — Bratenersatz (Schinken?) 1 Portion

51 sw.t — Bratenersatz (Schinken?), 1 Stück

Wenn ich bislang die Fleischsorten der Opferliste behandelt habe, so bleibt immerhin erstaunlich, daß keine einzige Tabelle oder Opferliste andere Fleischsorten nennt, etwa das Fleisch von Ziege oder Schaf. Vom Schwein sind ja immerhin zwei verdeckte Nennungen erschlossen worden. Auch auf den Darstellungen der Vorführung von Opfertieren kommen diese Gattungen gleichfalls nicht vor. In einer eigentümlichen Darstellung wird allerdings ein ganzes Schwein am Spieß gebraten:

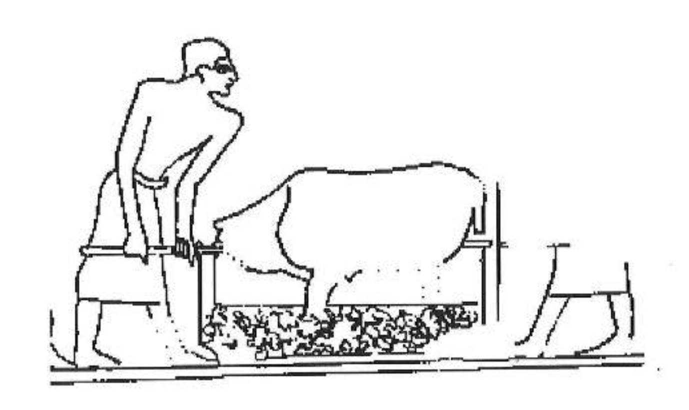


Abb. 34 Schweinebraten am Spieß
Meir, Grab des Uchhotep, frühe 11. Dyn.
nach: Food, 156

Hier macht das Rezept des Seneb eine Ausnahme, das ein Ziegenböckchen nennt. Auch Kalbfleisch wird nirgends ausdrücklich erwähnt, obwohl man es doch bestimmt

gegessen hat. Es gibt sogar eine Schlachtszene mit einem jungen Kalb als Schlachttier.[6]
Die einzigartige Vorführung eines Esels als Opfertier läßt immerhin darauf schlies-sen, daß man in der Not wohl auch Eselsfleisch gegessen haben muß.[7]
Aus anderen Quellen wie den Topfaufschriften von Malkatta weiß man, daß man extra zu Festtagen Pökelfleisch zubereitet und in Töpfen eingelegt hatte. So werden denn zwei Sorten genannt:

| | |
|---|---|
| jwf dr | eingepökeltes Fleisch |
| jwf dr wʿb | schieres, eingepökeltes Fleisch[8] |

### *7. 9 Wild*

Nur auf einer einzigen Opferliste wird ausnahmsweise eine Antilope erwähnt:

| | |
|---|---|
| mꜣ-ḥd | Antilope (Liste F) |

Im übrigen werden Wildtiere in größerer Zahl und in den verschiedensten Gattungen als Totenopfer vorgeführt, nur werden sie eigentümlicherweise in den Opferlisten nicht genannt. Da gibt es Säbelantilope, Kuhantilope, Gazellen, Steinböcke, vereinzelt auch Hirsche und Hyänen (die man sogar gelegentlich mästete), Wüstenhasen, die in kleinen Körbchen oder Käfigen gebracht oder auch an den Löffeln herbeigetragen werden. Auf den Opfersteinen kommen solche Tiere zuweilen vor (Opferstein des Seneb), aber nicht in den traditionellen Grabopfer-Szenen. Ein einziges Mal ist in einer Schlachtszene das Ausweiden einer Gazelle dargestellt[9], ansonsten jedoch kommen diese Wildtiere nicht vor, und andere Erwähnungen in den Grabtexten sind nicht zu finden. In einer Bildfolge des Alten Reiches wird nicht nur eine Gazelle ausgenommen, sondern offensichtlich auch anschließend ihr Fleisch nebenan sofort gekocht:

[6] Lange, Kurt. Lebensbilder aus der Pharaonenzeit. Stollhamm/Berlin (1952), Taf 6
[7] LD II, Erg. Taf 39 c
[8] Leahy, Siegel Nr. XLV + XLVII
[9] Lange, Lebensbilder, Taf. 7, vgl. Abb

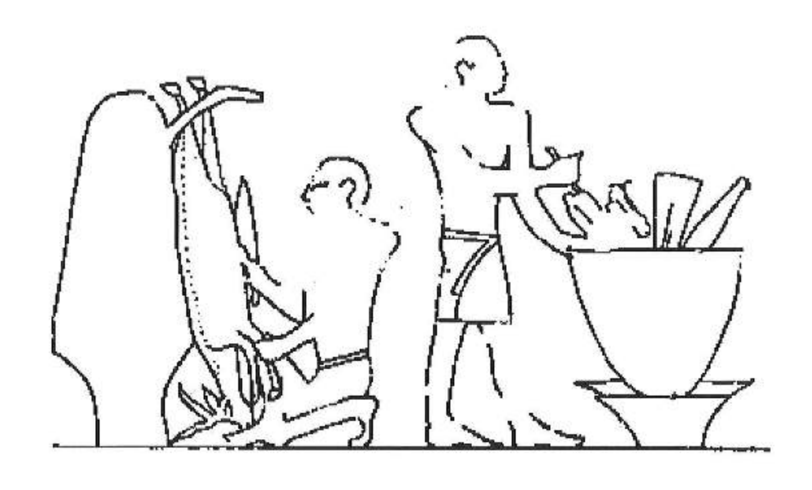


Abb. 35 Ausweiden einer Gazelle, Kochen des Wildtieres
Deir el Gebrawy, Grab des Aba, 6. Dyn
nach: Food, 157

### *7. 10 Geflügel*

Die verschiedenen Sorten an Geflügel waren viel reichhaltiger als die Gattungen der Wildtiere. Sie waren auch in der altägyptischen Zeit zahlreicher, denn manche Spezies der dort gezeigten Nutzgeflügel ist längst ausge-storben. Neben Enten und Gänsen werden – zumindest in den Opferlisten und Tabellen – nur noch Tauben genannt. Andere Vögel, wie z.B. Wachteln, die im Mahl der 2. Dynastie tatsächlich als realer Fund vorkommt, sind in den Listen nicht erwähnt.
Die Geflügelsorten der Opferliste wünschen zunächst einmal allgemein:

snḏ Gänsebraten Pyr 136

Dann erfolgt die Spezifizierung nach <u>Gänsen</u>:

58 sr Schlachten Graugans, 1 gerupfter Braten

Graugans *Junker 8, Abb. 46*

rꜣ snḏ Fuchsgans, Gänsebraten, 1 Stück auf der Schale Pyr 136

59 ṯrp Bläßgans, 1 gerupfter Braten

und Enten, die wohl alle im Geflügelhof gemästet werden, damit sie schön fett sind:

| | | |
|---|---|---|
| 60 z.t | | Spießente, 1 gerupfter Braten (Spitzschwanzente?) |
| 61 s | | schlachten, braten |
| | | *Junker 8, Abb. 46* |
| s snd̲ | | Schlachten, Braten, 1 Stück auf der Schale Pyr 139 |

Den Abschluß bilden die Tauben:

| | | |
|---|---|---|
| 62 mnw.t | | Turteltaube, 1 gerupfter Braten |
| mnw.t snd̲ | | Turteltaube, Taubenbraten, 1 Stück auf der Schale Pyr 140 |

Manche der Gänse, Kraniche und Pelikane werden im Geflügelhof zwangsweise mit Teignudeln gemästet, um sie fetter zu bekommen.
Alle diese Geflügel werden gerupft, ausgenommen und am Spieß über offenem Holzkohlenfeuer gebraten. In einigen Darstellungen wird außerdem gezeigt, wie ausgenommene Vögel in großen Krügen in Salzlake eingelegt (mit Vorliebe Wachteln) oder eingemacht werden. Seltener werden Geflügel in einem Topf gekocht - offenbar mit anderen Fleischsorten zusammen, wie der Kessel in einer Küche des Alten Reiches zeigt. (Abb. # )
Erstaunlich bleibt, daß in den Friesen der Opferträger noch zahlreiche andere Vogelarten herbeigeschafft werden, darunter mehrere Sorten Kraniche, Reiher, Pelikane, einmal vereinzelt ein Schwan[10], außerdem Wachteln und andere Vogelarten. Alle diese Tiere erscheinen jedoch nicht in den traditionellen Opferlisten. Sie scheinen immerhin jedoch gegessen worden zu sein.
Die Verwendung von Eiern und Eierspeisen ist nicht belegt. Immerhin kommen Eier als Opfergaben in einigen Wandgemälden des Neuen Reiches vor, dort sind die Pelikan- oder Enteneier in einem Korb auf frische, grüne Blätter gelegt, um sie zu kühlen. Außerdem sind im Grab des Cha verschiedene Eier, darunter sogar Straußeneier, gefunden worden, aber Hühner waren in der älteren Zeit unbekannt. Erst im Jahr 1457 v. Chr. wurden aus dem fernen Land Arapẖa (Westpersien) dem König Thutmosis III. als ganz besondere Kriegsbeute Hühner mitgebracht, die der Annalentext sehr niedlich beschreibt[11]:

[10] Sakkara, Grab des Ptahhotep, vgl. Klebs, Reliefs, 119, Abb. 95
[11] Urk IV, 700,10

*[„Hühner"] Vögel, die man bisher nicht gekannt hat, Vögel aus diesem Fremdland Arapẖa, Übrigens pflegen sie jeden Tag Eier zu legen.*

Ein solcher Haushahn ist auf einem Ostrakon gezeichnet und im Tal der Könige gefunden worden:



Abb. 26 Ostrakon mit Darstellung eines Hahnes
Tal der Könige, 18.-19. Dyn.
nach: Houlihan, The birds of ancient Egypt, Warminster (1986), Fig. 111

## 8. Die Küche

Im Bildprogramm der ägyptischen Grabkammern sind zwar viele Folgen über Ackerbau und Viehzucht, über Fischfang und Jagd erhalten, aber selten Darstellungen häuslicher Tätigkeiten. So finden sich Küchenabbildungen nur in vereinzelten Fällen, wobei niemals eine ganze Küche mit Herd, Backofen, Arbeitstischen, Gerätschaften u.dergl. dargestellt wird, sondern eben nur vereinzelte Szene von Kochen in Töpfen und Grillen am Herd. Ausnahme: hierzu ist die Küche im Grab Ramses' III., die dort aber auch hinter den Darstellungen der Backvorgänge zurücksteht. Eine Küchenszene mit Kochen und Grillen zugleich ist in einer Grabkammer des Alten Reiches abgebildet.

Der Backofen zum Brotbacken war ein aus vier Steinplatten bestehender Herd. Drei der Platten stehen aufrecht, die vierte liegt darüber, vorn bleibt das Feuerloch zum Heizen. Es wurde Holz, Binsen, Stroh oder getrockneter Mist verheizt. Wenn das Feuer ausgebrannt war, wurden die Brote auf die Deckelplatte oder in den schwach glühenden Kohlen selbst gebacken. Natürlich fiel das Ergebnis ungleich aus: Asche und Rauch gelangten in die gebackenen Brote, und es brannte bald an und verkohlte, bald war es noch halb roh und ähnelte so dem orientalischen Bauernbrot.

Andere Backverfahren benutzten geschlossene oder offene Brotformen.

Die komfortablere Art des Backofens war eine aufgemauerte nach oben offene kuppelförmige Höhlung, in der das Feuer entzündet wurde, um die Wände heiß zu machen. An die Wandung innen (bei großen Tonkrügen auch an die Außenwand) klebte man die Brotfladen und Teigkuchen und ließ sie so gar werden.

Eine dritte Backmethode ist erst im Neuen Reich überliefert: Man entzündete ein Feuer unter einer auf Beinen stehenden Metallplatte und legte die Brote und Kuchen darauf. Möglicherweise deckte man sie dann mit einer Haube ab, um sie richtig gar werden zu lassen.

Kuchen und Schmalzgebäck garte man in einer dreibeinigen Pfanne, in der Fett oder Öl erhitzt wurde. (vgl. Abb. 20)

Der Grillofen bestand aus einem auf allen Seiten geschlossenen und nur von vorn mit einer Öffnung versehenen kleinen Herd, der für draußen bestimmt war und das Feuer vor der Zugluft schützen sollte. Die Herde für die Küche hatten seitwärts Löcher und waren kastenförmig gebaut. Im oberen Teil des Herdes wurden die Holzkohlen angesteckt und verbrannt, über denen das Braten des Bratgutes erfolgte.

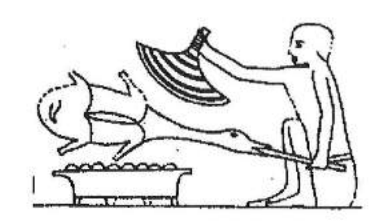


Abb. 36 Gänse braten am Grillofen, der Koch hält einen geflochtenen Windfächer
Sakkara, Mastaba des Mereruka, 5. Dyn. Detail

Abb. 37 Gänse braten am Grillofen mit Windfächer
New York, MMA, Mastaba des Pery-Nêb, 5. Dyn. Detail
eig. Foto

Hergestellt wurden solche Grillherde aus Ton, da das Metall nicht wiederstandsfähig genug gewesen ist. Gebraten wurde meistens „am Spieß", so werden häufig Gänse und Enten gebraten, seltener ist die Darstellung eines Rippchens am Spieß. Aber auch Fleischscheiben am Spieß sind zuweilen gegrillt worden.

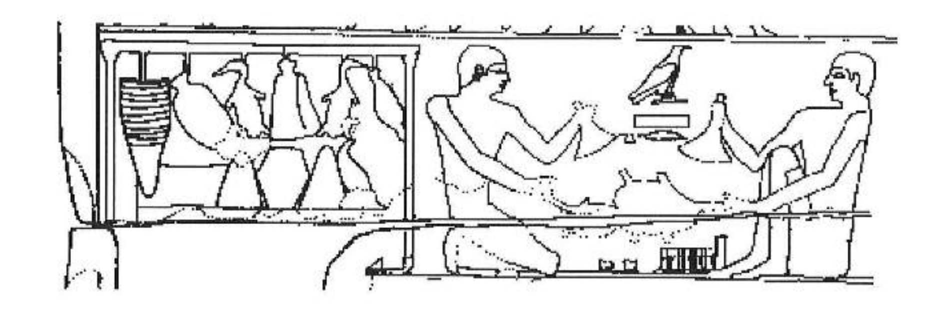


Abb. 38 Grillen von Gans und Taube am niedrigen Grillofen,
links die Speisekammer mit Fleisch, Geflügel einem hängendem Sack und Krügen,
darunter stehend Behälter und aufgeschüttete Haufen von Getreide oder Gewürzen
Sakkara, Mastaba der Idut, 6. Dyn. Detail

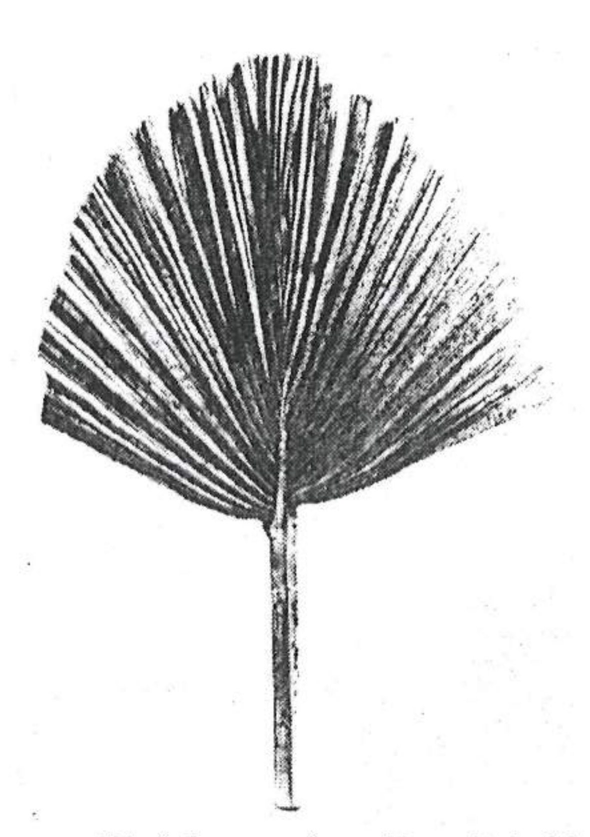


Abb 39 Fächer zum Wedeln, aus einem Dum-Palmblatt geschnitten
Theben, Grab des Cha, heute Torino, Museo Egizio
Nach Schiaparelli, Fig. 151

Ein Grillrost aus Stein zeigt ein weiteres Verfahren, das Fleisch zu garen: man schob diese Steinplatte ins offene Feuer und ließ sie glühend heiß werden, nahm sie heraus, fegte sie ab und legte die Fleischscheiben darauf. Ein solcher Grillrost aus Stein ist im privaten Haus nordwestlich Nr. 19 in Deir el-Medine gefunden worden. Die Unterseite ist hohl ausgearbeitet, Spuren von Fett und Gebratenem sind noch oben zu erkennen:

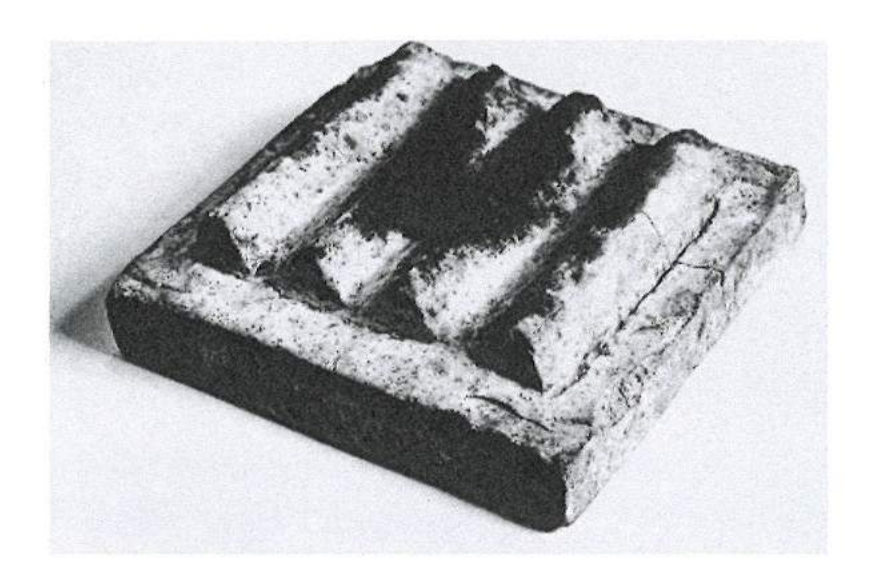


Abb. 40 Steinerner Grillrost mit Gebrauchsspuren
Deir el-Medine, 19. Dyn. Paris, Louvre E 16324
nach: Egypt's golden age (Kat.), Boston 1982,111

Der Kochherd bestand aus einem einfachen Ring aus Ton, auf dem der Kochkessel stand, unter dem das Feuer gelegt war. In dem Kochkessel sieht man öfters noch die Fleischteile herausragen, die man gerade kochte. Der Koch rührte mit einem Kochlöffel in der Suppe herum.

Abb. 41 Vorbereitung zum Fleischkochen, im großen Kessel kochen Fleischstücke
New York, MMA Mastaba des Pery-Nêb, Detail
eig. Foto

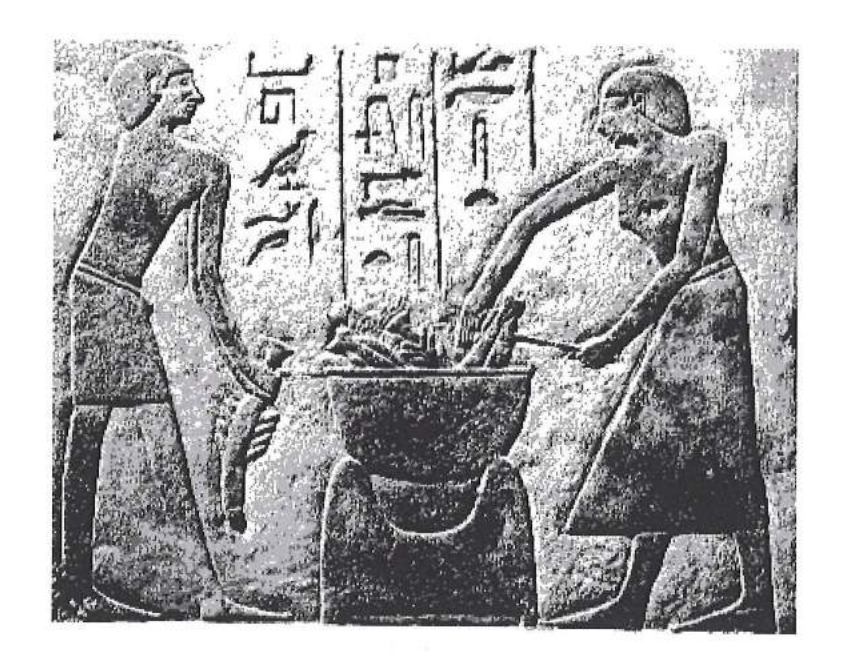


Abb. 42 Kochen von Fleischstücken in einem großen Kessel

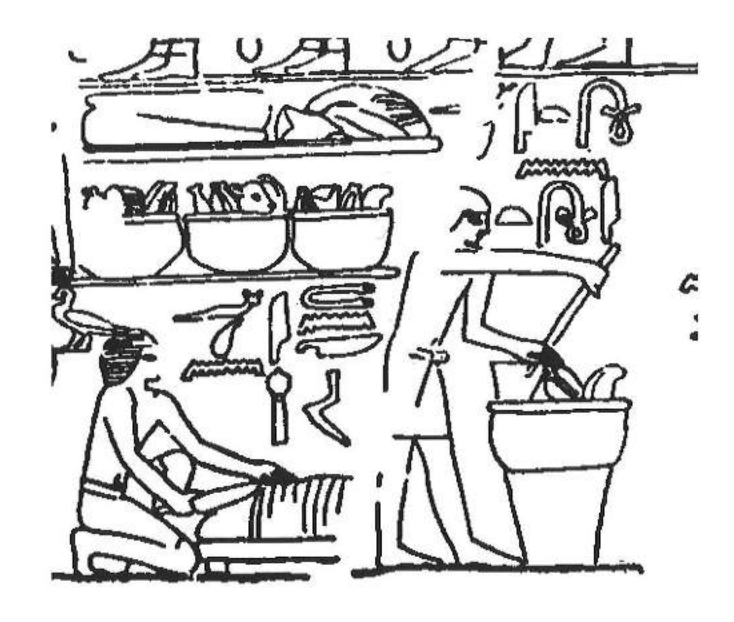


Abb. 43 Zerlegen (links) und Kochen von Fleischstücken (rechts)
darüber Fleisch in Kesseln und auf einem Brett

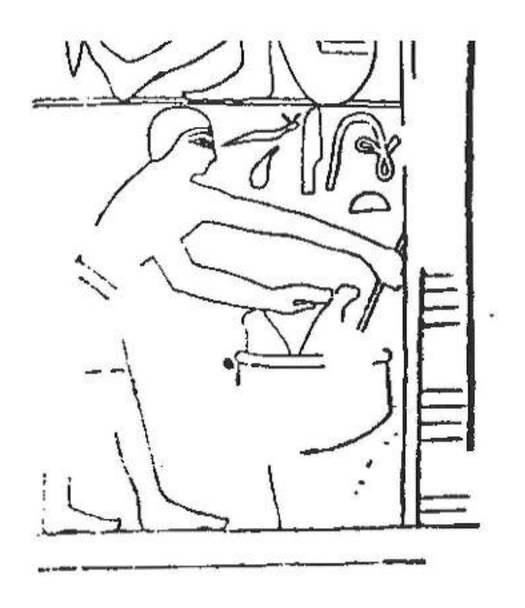


Abb. 44 Kochen von Fleischstücken im Kessel

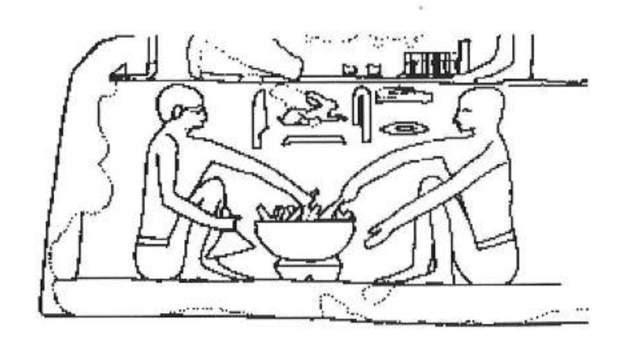


Abb. 45 Fleischkochen in einem kleinen Kessel, der linke Koch mit Windfächer



Abb. 46 Fleischkochen in einem Kessel, hinter dem Koch Fleischstücke zur weiteren Verarbeitung
nach: Bourriau, Janine. Pharao and mortals. Kat. Cambridge (1988) S. 62

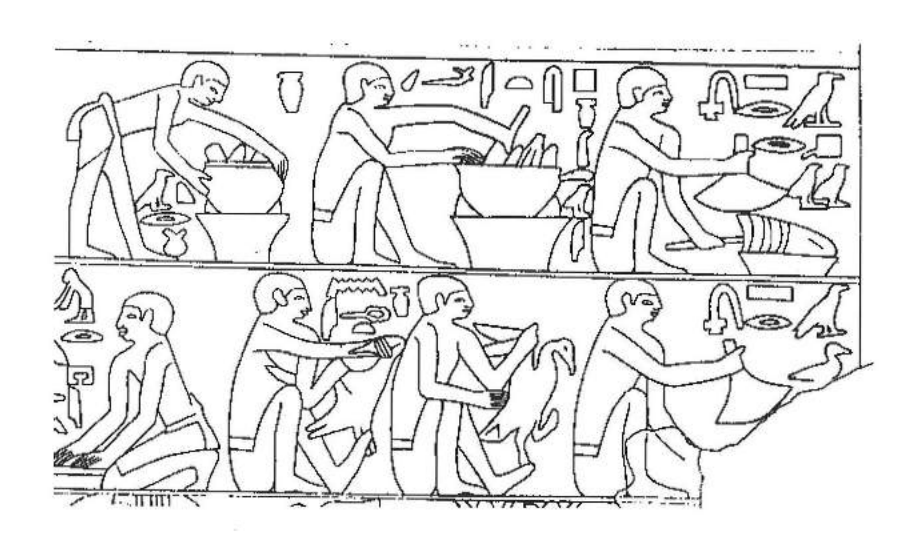


Abb. 47 Kochen von Fleisch, Grillen von *Seitenrippchen*, unten *Gänsebraten*, Gänse rupfen und Teig kneten
Gizeh, Mastaba des Idu, Südwand, Detail
nach: Simpson, Mastabas of Qar and Idu, Fig. 38



Abb. 48 Kochen gerupfter Vögel mit Windfächer

Später standen diese Kochkessel auf besonderen Füßen, unter denen das Kohlenfeuer brannte.

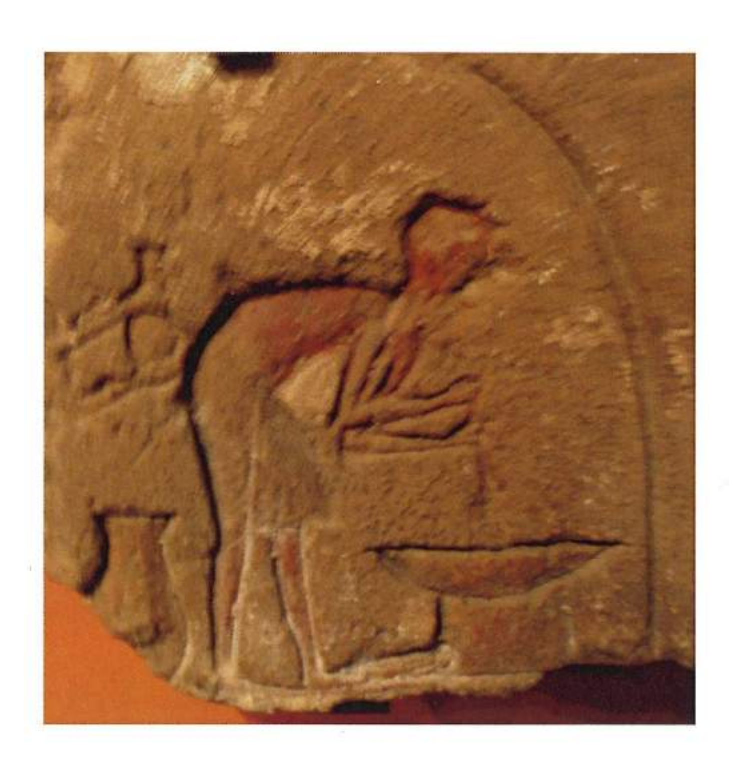


Abb. 49 Kochen in einer flachen Pfanne aus Tell el-Amarna
Oxford, Ashmolean Mus.
eig. Foto.

Während die älteren Herde alle aus Ton geformt waren, sind die Kochkessel in der Palastküche des Königs Ramses III. aus Metall.

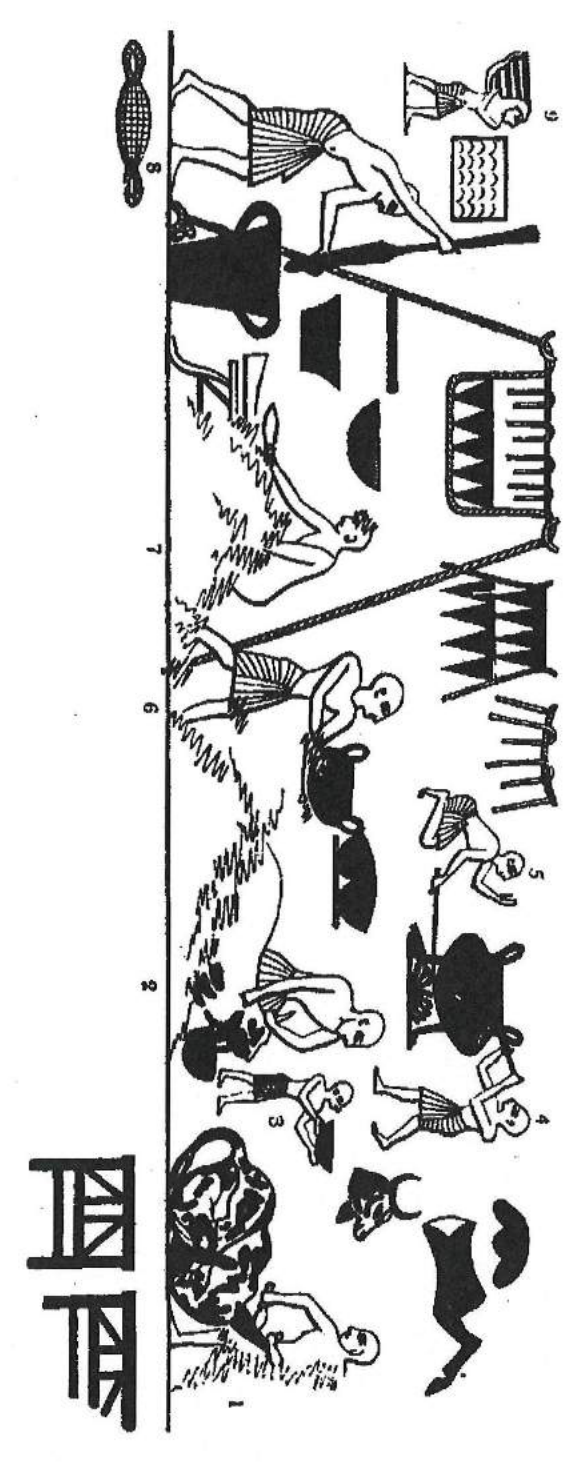



Abb. 50 Die Palastküche Ramses' III. (Erläuterung umseitig)

Erläuterung:

1. Der Schlachter zerlegt ein frisch geschlachtetes Rind; über dieser Szene ein Rinderkopf, ein Rinderschenkel und ein Rippenstück Fleisch; unter dieser Schlachtszene sind zwei Tische abgebildet
2. Der Schlachter schneidet die Halsschlagader auf und läßt das Blut in eine Schale laufen.
3. Der Schlachtgehilfe trägt einen Topf mit Blut zum Koch

4 - 5. Zwei Köche kochen in einem Metallkessel (vermutlich Blutwurst, da der Gehilfe den Topf mit Blut zu ihnen bringt). Der eine rührt im Kessel herum, der andere kümmert sich um die Feuerung

6. Ein Koch trägt einen heißen Kessel auf einer Unterlage; über ihm sind Feuerhaken an einer Stellage aufgehängt, links vielleicht auch Fleischscheiben zum Trocknen oder Räuchern
7. Ein Koch zerschneidet mit einem Messer auf dem Tisch entweder Fleisch oder Gemüse. Über ihm auf einem Gestell wiederum Feuerhaken und Fleischscheiben um Trocknen oder Räuchern
8. Ein Koch zerstampft in einem großen Mörser mit zwei Henkel Früchte; darunter ist ein aufgerolltes Tuch abgebildet, wodurch das Früchtemus anschließend ausgepreßt werden soll (ähnlich wie die Weintrauben in den Winzerszenen).
9. Ein Kochgehilfe trägt Wasser herbei; vor ihm ein viereckiges, gefülltes Wasserbecken



Abb. 51 Heutige Ansicht der Küche im Grab Ramses III. (rechts)

## 9. Die Konservierung

Über die Konservierung der Speisen und Getränke weiß man so gut wie gar nichts. Natürlich kann man davon ausgehen, daß es speziell für den Opfer-dienst am Grab Speisen und Getränke zu konservieren versuchte, daß man also „einweckte" und „haltbar machte" so gut es immer gehen wollte, da ja die Speisen der Toten „für die Ewigkeit" bestimmt waren. Die Vorratslager besonders in den Gräbern der 1. Und 2. Dynastie sprechen eine beredte Sprache: Tausende von Vorratsgefäßen sind den königlichen Begräbnisstätten beigegeben, sie wurden in besonderen Vorratskammern aufgestellt und bildeten den wohl wichtigsten Teil der Grabausstattung. Schon in der Vorgeschichte hatte jedes Begräbnis seine Vorräte – wenn schon nicht in vollem Umfang – um sich versammelt: meist gab es das Wassergefäß, einen Topf mit Korn, einen mit Öl usw.

Das Problem der Konservierung in diesem heißen Land ist sehr groß.

Man ist sich noch nicht sicher, ob Essig zu den Methoden gehörte, mit denen man konservierte, aber der große Verbrauch von Wein läßt darauf schließen, daß einige Krüge in dem heißen Klima zu Essig geworden sind, den man nicht nur zum Würzen der Speisen, sondern auch zur Konservierung nutzen konnte. Zumindest ist das Wort im Neuägyptischen als [Hieroglyphen] ḥmḏ *Essig* belegt.[1] Außerdem nutze man Öl und oftmals Salz. Davon gab es sogar eine rote, nicht nur eine weiße Sorte (vielleicht unserem „Viehsalz" entsprechend).

Fleisch wurde getrocknet (so die Darstellung in einem Grab der 4. Dynastie, wo Fleischstücke an der Decke der Speisekammer hängen) und auch gesalzen und eingelegt. Auch in der 19. Dynastie ist ein solcher Fleischvorrat zum Trocknen aufgehängt.



Abb. 52 Fleisch vorbereiten und trocknen,
Theben-West, Grab des Mencheper 18. Dyn.
nach: Food, 154

[1] WB III, 99,13

Braten wurde vermutlich samt der Soße in Töpfe gefüllt und auf diese Weise „eingeweckt.“
Gänse werden gegrillt und danach mit Salz zusammen in Töpfe gepackt, wie eine Darstellung aus der 18. Dyn. erkennen läßt:

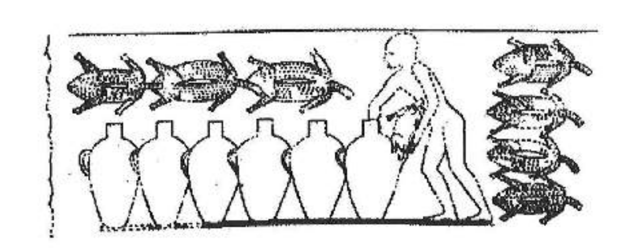


Abb. 53 Konservieren von Gänsen
Theben-West, Grab d. Rechmire, Detail

Die Konservierung von Bier und Wein bildete kein großes Problem, auch die Haltbarmachung von Fetten und Ölen war gewährleistet.
Fische wurden auseinandergeschnitten und getrocknet, oder sie wurden in Salzlake eingelegt und so haltbar gemacht.

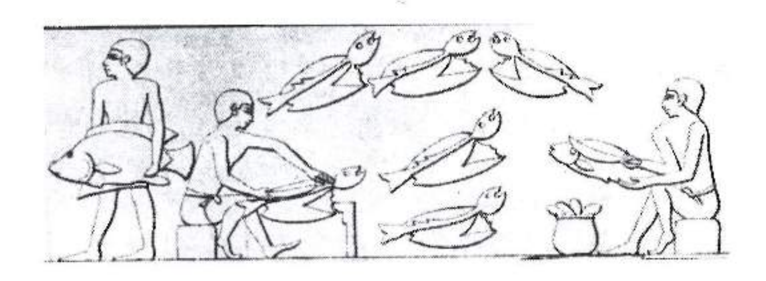


Abb. 54 Fische ausnehmen und trocknen,
nach: LD II, 12

Das ist in einer Darstellung des Neuen Reiches noch sehr viel deutlicher zu sehen:

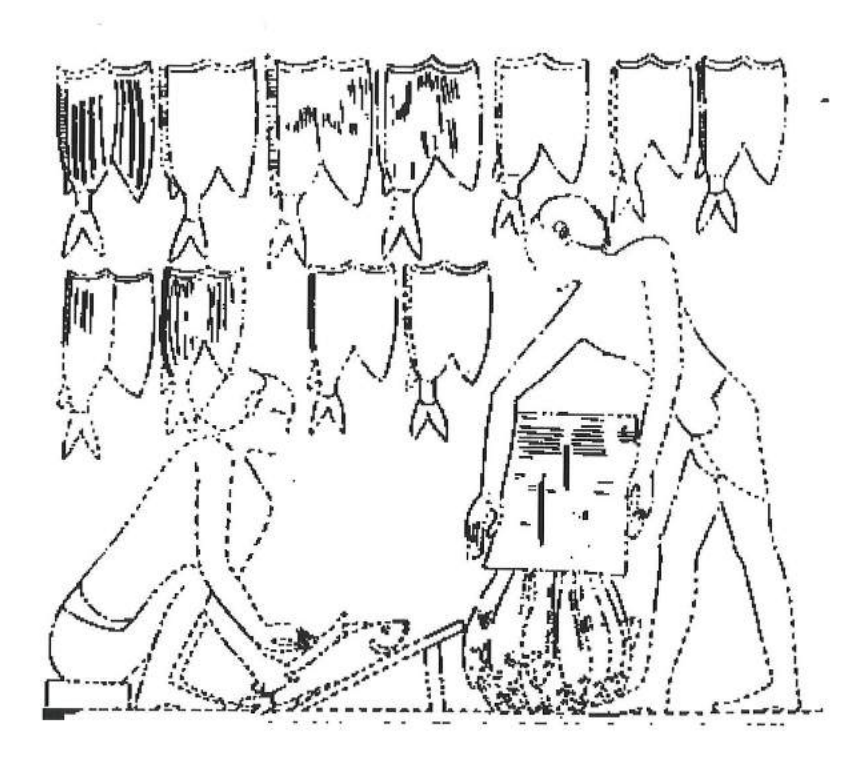


Abb. 55 Fische ausnehmen und an der Sonne trocken
Theben-West, Grab des Rechmire, Detail,
nach: Food, 372

Gemüse scheint nur getrocknet worden zu sein. Für das Totenopfer wird außer Zwiebeln und Knoblauch nur noch Salat gereicht, der sich natürlich nicht konservieren läßt und darum auch kein Bestandteil der Opferliste ist. Darin werden allenfalls „Früchte und Gemüse der Saison" für den Opfertisch erbeten.

Obst wurde wohl zu Kompott verkocht und so eingemacht. Zumindest läßt das die Backstube im Grab Ramses III vermuten, wo über den Bäckern mit gefüllten Teilchen ein Gehilfe in einem Topf die Früchtefüllung kocht. Ein Krug im Grab des Tutanchamon hat die Siegelaufschrift *(eingekochtes) Obst des Landes der Wüste*[2].

[2] Reeves, Tutanchamon, 202

## 10. Die Speisekammer

Nur sehr selten ist eine Speisekammer abgebildet. Sie ist im Alten Reich noch sehr gering bestückt und nicht besonders eindrucksvoll. An der Decke hängen die getrockneten Fleischstücke, darunter stehen ordentlich aufgereiht in Reihen Wein- und Bierkrüge, Schalen, Brote in besonderen Backformen, Kuchen und kleine Tischchen mit Früchten:

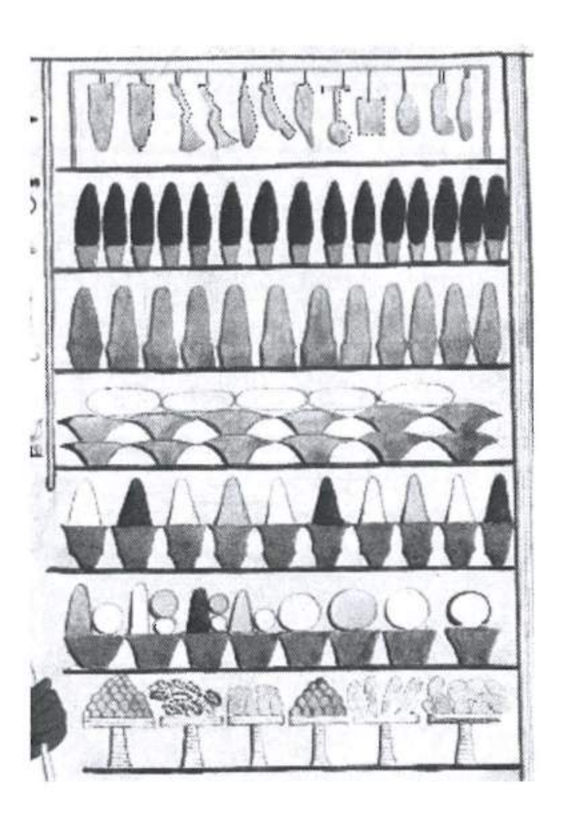


Abb. 56 Speisekammer des Prinzen Meri-ib
Berlin, Äg. Museum,
nach LD II, 22 c

Wesentlich ausführlicher und umfangreicher ist die Speisekammer aus der Blütezeit des Neuen Reiches. Der Hohepriester des Aton, Merire, zeigt stolz seine Speisekammer mit all ihren Vorräten. Sie ist ein ganzes Gebäude, dem Säulen vorgelagert sind, und es gibt 6 verschiedene Eingänge. In den Kammern 1 + 2 sind Körbe und Backwaren gelagert, es gibt gefüllte Teilchen, Kekse, Rundkuchen und Baguettebrote. In Kammer 3 sind die Kornvorräte zwischen kleinen Trennmäuerchen aufgeschüttet. Dabei ist zu berücksichtigen, daß die oberen Kornhaufen „auf den Kopf gestellt" abgebildet sind und demnach wie trapezförmige Wolken aus dem Himmel ragen. Dieser Vorrat an Getreide wurde benötigt, um zu jeder Mahlzeit das Bier frisch zu brauen. In der Kammer 4 sind zahlreiche Fische aufgehoben. Kammer 5 enthält

Gemüse in Bündeln, dazwischen aufgestapelte Brote oder Vorrats-schachteln mit Eingemachtem, desgleichen Kammer 6, in der in der hinteren Abteilung noch ein großer Körnerhaufen (Erbsen, Bohnen, Linsen) aufgeschüttet ist.

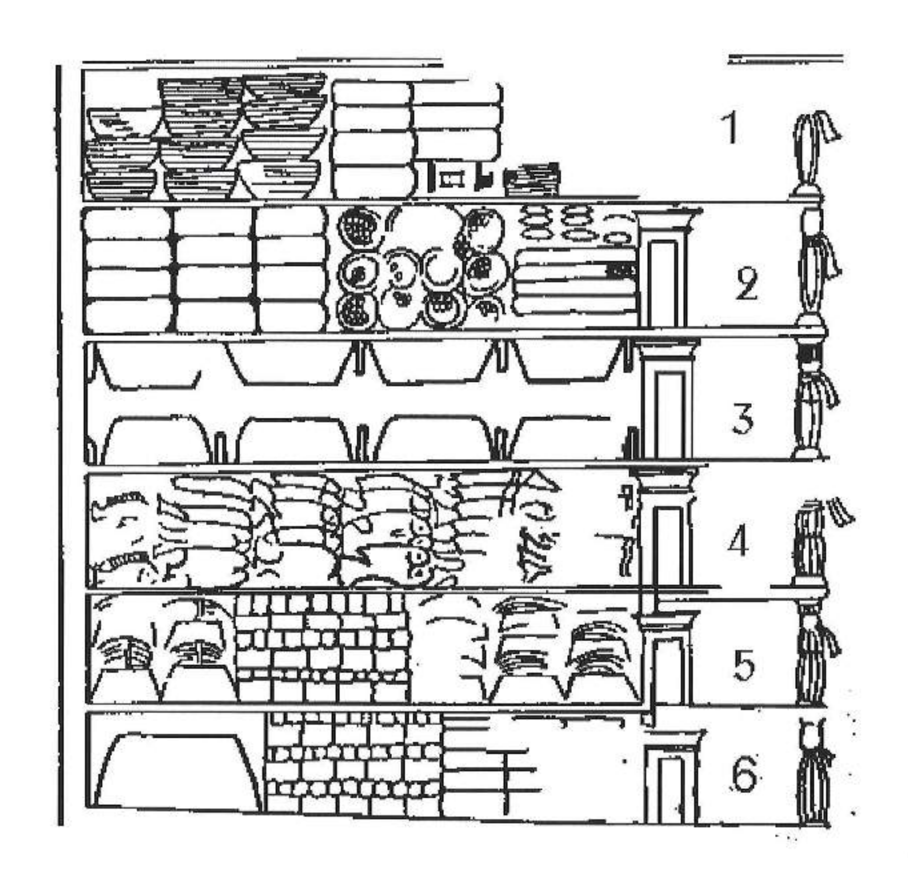



Abb. 57 Speisekammer des Hohepriesters Merire
Tell el-Amarna, Grab des Merire, Detail
nach: Food, 373

## 11. Der Markt

Über die Verteilung und Vermarktung der Lebensmittel wissen wir so gut wie nichts. Getreide unterstand der staatlichen Aufsicht und wurde von den Scheunenbeamten verwaltet. Andere Institute übernahmen die Verteilung von Bier und anderer wichtiger Grundnahrungsmittel.

Es ist anzunehmen, daß in jedem kleinen Dorf, erst recht in den Provinzstädten oder natürlich in den Hauptstädten Theben oder Memphis einen öffentlichen Markt gegeben hat, wo nicht nur berufsmäßige Händler und Kaufleute ihre Waren feilboten, sondern auch einfache Bauern und Handwerker ihren Bedarf anboten und deckten. Über diese Märkte weiß man so gut wie gar nichts, allenfalls, daß – zumindest im Alten Reich – ein reger Tauschhandel betrieben wurde, d.h. Ware gegen Ware getauscht wurde, weil es ja in unserem Sinne noch kein Geld gab.

Eine solche Marktszene hat direkt mit unserem Thema „Essen und Trinken“ zu tun. Sie ist in ihrer Art auch einzigartig. In der Mastaba des Anchmahor in Sakkara ist die Szene auf einem Lebensmittelmarkt erhalten, leider ist die Figur des stehenden Käufers nicht ganz erhalten, seine Beischrift ist zerstört und damit unlesbar. Der hockende Verkäufer dagegen ist vortrefflich dargestellt. Vor ihm sein großer Korb mit Brot, Bier (zwischen Korb und Beinen stehend), in diesem Korb Gemüse, Zwiebeln, ein riesiger Strunk Römischer Salat, der bis vor seine Füße hängt, und diverse andere Lebensmittel. Seine Beischrift ist wörtliche Rede, die er im Verkaufsgespräch mit dem Kunden führt:

*mꜣꜣ-k js dḥ-k pn m jḫ.wt-k ḏd-k ḥwj jmꜣ šps pw*

*Nun sieh doch mal, du kochst dieses mit deinen Sachen, und dann sagst du: Welch ein angenehmer Eintopf, wie herrlich ist dies!*

Die sich daran anschließende Marktszene enthält ähnlich aufmunternde Reden eines anderen Obsthändlers: *Schenke deinem Herzen etwas Schönes und Süßes, öffne doch deine Arme weit!* Hier hält der Käufer einen Korb Datteln in der Hand, seine Antwort ist leider auch nicht erhalten.



Abb. 58 Marktszene mit Verkaufsgespräch über „Eintopf“
Sakkara, Mastaba des Anchmahor, Türwange, Detail
nach: Badawy, The tomb of Nyhetep-Ptah & the tomb of ‘Anchmahor at Sakkara, Berkeley 1978, Pl. 33

## 12. Die Rezepte

Kein einziges Kochbuch und keine direkte Kochanweisung haben sich aus dem alten Ägypten bis auf den heutigen Tag erhalten, obwohl ganz gewiß die komplizierteren Rezepte für gekochte oder gebratene Gerichte aufgeschrieben worden sind. Immerhin ist ja ein „angenehmer, herrlicher Eintopf" schriftlich in der Marktszene belegt. (vgl. Abb. 47).

Selbst in dem einzigen, erhaltenen Rezept ist nur die Liste der Zutaten samt ihrer Menge stichwortartig und tabellarisch notiert, leider aber keine Kochanweisungen und Zubereitungsarten angegeben. Im Ablauf der Reihenfolge der Zutaten und in der genauen Auflistung von Küchengerät, und dem Wechseln von Zutaten, Halbfertig- und Fertigpropdukten kann man jedoch den gesamten Kochvorgang sehr genau rekonstruieren.

Gleiches gilt etwa für die detaillierten Anweisungen und Rezepte, das heilige Räucherwerk Kyphi zuzubereiten: Eine Fülle von Ingredienzien sind in der Reihenfolge ihrer Verwendung in die Tempelwände von Edfu eingemeißelt, die Zubereitungsart oder der „Kochvorgang" sind jedoch nicht erfaßt. So ist es denn auch nicht gelungen, sämtliche Wohlgerüche zu identifizieren und sie als Harze, Öle oder sonstige Duftsubstanzen zu bestimmen, geschweige denn das Kyphi selber herzustellen. Ein Auszug mag das andeuten:

*Eine andere Vorschrift zur Herstellung von Räucherharz Kyphi, von der Zahl 100.*
*Seine Bestandteile der Reihe nach:*

| | |
|---|---|
| *Harz der Aleppokiefer, genannt „Holz der Aleppo-Kiefer"* | *3 Deben 3 Kite 1/3* |
| *Kampferbaum, genannt „doppelt süß(duftendes) Holz"* | *3 Deben 3 Kite 1/3* |
| *Zuckerrohr, genannt „doppelt süßes Rohr"* | *2 Deben 5 Kite* |
| *Papyrusschilf, genannt „Kalmusrohr von Nubien"* | *1 Deben 5 Kite* |
| *Tragant, genannt „syrischer Tragant"* | *2 Deben 5 Kite* |
| *Mastix, genannt „Schweiß der Pflanze"* | *2 Deben* |
| *Schwarzes Burgunderharz, genannt „schwarzes Burgunderharz"* | *2 Deben* |
| *Zahl der Zutaten* | *7* |
| *Zahl der Bestandteile* | *17 Deben 2 Kite 2/3* |

*Und man soll sie in den Mörser geben.*
*Und man soll zerstampfen.*
*Und man soll sie stehen lassen, das 1/3 und das 1/15 für den Abfall berechnet*

| | |
|---|---|
| *Zahl der Pflanzenteile* | *6 Deben 8 Kite 2/3 Erster Rest* |
| *Zahl des Mehles von den Bestandteilen* | *10 Deben 3 Kite* [1] |

Ein Blick in die Apotheke bei der Zubereitung von Medizinen ist hierfür gewiß sehr aufschlußreich. In den medizinischen Texten kommen Rezepte mit Zubereitungsvor-

[1] ÄZ 3 (1865), 65 f 1 Deben = 10 Kite = 91 Gramm:. 1/3 Kite = ca 1 Gramm

schriften sehr häufig vor. Jedes pharmazeutisch-medizinische Rezept hat eine Überschrift, eine Zutatenliste, kennt formelle Anweisungen zur Zubereitung des Medikaments sowie Angaben für die Applikation. Die Beschreibungen hierfür können mehr oder weniger gekürzt werden, eine Zutatenliste jedoch ist in jedem Falle notwendig und wird immer gegeben, sie ist wohl das wichtigste an solch einem medizinischen Rezept (Gefährliche oder giftige Produkte hob man man in der Mengenangabe ausdrücklich mit roter Tinte hervor):

| | |
|---|---|
| [Überschrift] | *Linderung des Afters, Lindern der Schamgegend* |
| [Zutatenliste 1] | *Bohnenmehl 1; Natron 1;* |
| [Zubereitung] | *Werde angerührt in Myrrhenharz 1;* |
| [Zutatenliste 2] | *Balsam aus Nubien 1, Erdhaarfrüchte 1; Wacholderbeeren 1; Terebinthenharz 1; Koloquintenmehl 1; Kümmel 1; Honig 1;* |
| [Zubereitung] | *Werde zerrieben zu einer Masse. Werde gemischt mit diesem Honig. Werde zu einer Pille gemacht.* |
| [Applikation] | *Werde in den After gegeben. An vier Tagen.*[2] |

Diese Abfolge von Überschrift, Zutatenliste, Zubereitung, Applikation kann in medizinischen Rezepten verkürzt werden, etwa der Art

*Ein anderes* <Mittel zur Linderung des Afters, zum Lindern der Schamgegend>
*(folgen Zutaten wie oben)*
*Werde zu einer Pille gemacht.*
*In den After. An 4 Tagen.*

Die Applikationen und Zubereitungen können auch sehr verkürzt werden:

*Ein anderes (folgen Zutaten wie oben). Pille. After. 4 Tage.*

Sie werden manchmal auf das Allernötigste zusammengestrichen:

*Ein anders (folgt Tabelle der Zutaten wie oben, nur formalisiert).*
*(keine Angaben über Applikationen und Applikationsdauer)*

---

[2] Eb 164; Deines, Hildegard von, Hermann Grapow, Wolfram Westendorf. Übersetzung der medizinischen Texte. Berlin 1958,141

Also bleiben nur noch die Zutaten übrig. In einem solchen Stadium ist das Kochrezept aus dem Grabe des Seneb erhalten, das im Pyramidenfriedhof von Gizeh entdeckt wurde und von einem Hofbeamten des Neferirkare der 5. Dyn. um 2450 v. Chr. direkt neben seiner Scheintür aufgeschrieben wurde.[3]
Auf der Gegenseite dieser Scheintür ist eine verkürzte Opferliste vorhanden, die weder der traditionellen Speisenfolge entspricht, noch die entsprechenden Speisen nennt.[4]
Auch auf dem der Mastaba zugehörigen Opferstein sind Speisen und Getränke in ganz unüblicher Form verzeichnet.[5]
Dieses Rezept ist von dem Herausgeber an einigen Stellen anders verstanden worden und als „Liste der Bestandteile des wꜣḥ-ꜥẖ-Opfers" gedeutet, der Text wird so erläutert:

> *Das Verzeichnis der Dinge, die zum „Aufstellen des Feuerbeckens" gehören, steht ganz ohne Beispiel da, auch ließ nicht einmal eine Andeutung auf ihr Vorhandensein schließen. Wir kannten das* wꜣḥ-ꜥẖ *als die Bezeichnung eines Festes aus den Totengebeten des Alten Reiches, und der Fund von Feuerbecken mit Holzkohle bei den Kulträumen bewies die tatsächliche Übung des Opfers.*[6]

Nun ist es ganz sicher, daß sich das *Aufstellen des Herdes* – denn dies ist die wörtliche Bedeutung des Ausdruckes – auch als Opferzeremonie findet, wenn nämlich ein Brandopfer für den Toten oder die Gottheit dargebracht werden soll. In unserem Falle ist das jedoch ausgeschlossen.

[3] Junker, Giza V, 97, Abb. 26
[4] Junker, Giza V, 95, Abb. 25
[5] Junker, Giza V, 103, Abb. 28
[6] Junker, Giza V, 95-96

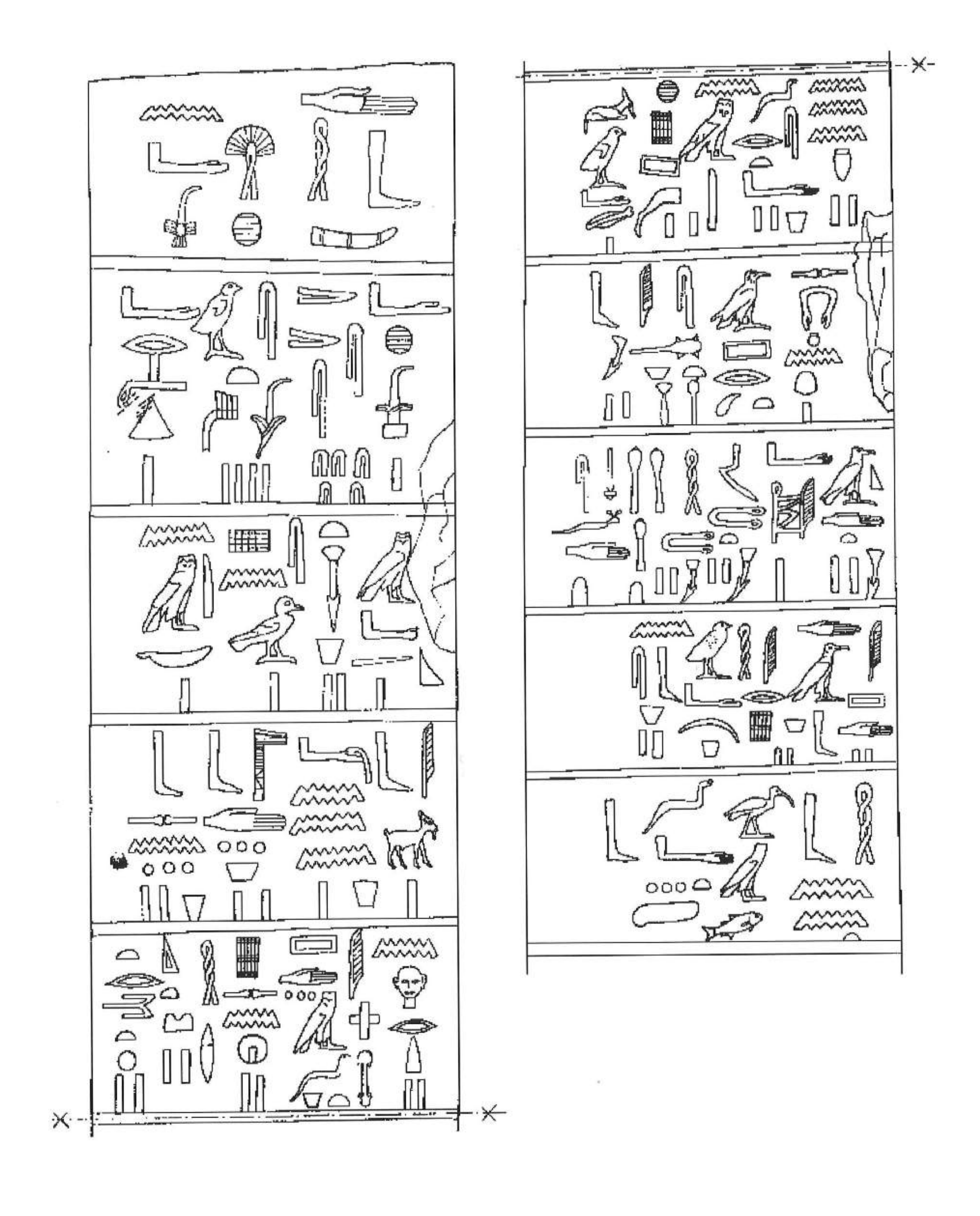


Abb. 59 Rezept aus der nördlichen Seitenwand der Scheintür
Gizeh, Mastaba des Seneb, 5. Dyn.
nach: Junker, Giza V, S. 97 Abb. 26

Indessen ist die ausdrückliche Erwähnung von *frischen Broten in Backformen* oder gar der genannte *Bratspieß* nicht geeignet, das Ganze als Bestandteile eines „Brandopfers“ zu verstehen, bei dem alles in Flammen aufgeht und damit restlos verbrannt wird. Dem widersprechen außerdem die doppelte Nennung von Wasser und von Reinigungssubstanzen.[7] Es handelt sich bei dem Wort ᶜẖ also nicht um einen Herd für das Brandopfer, sondern tatsächlich um einen Grillofen.

Auch ist die erste Überschrift maßgeblich richtungsweisend: „Mahlzeit“, was JUNKER übersehen hat.

| ***Umschrift*** | ***Hieroglyphen*** | ***Übersetzung*** | ***Anzahl*** | ***Definition*** |
|---|---|---|---|---|
| dbḥ | | Mahlzeit | --- | |
| w3ḥ n ᶜẖ | | Aufstellen des Grillofens | --- | Küchengerät |
| ᶜẖ | | Grillofen | **1** | Küchengerät |
| gs.wj | | Holzscheiter | **50** | Küchengerät |
| sw.t jm3ẖ | | Mark von Binsenstängeln | **4** | Küchengerät |
| ᶜ | | Windfächer | **1** | Küchengerät |
| r3-pḏ | | Schwefelhölzchen | **1** | Küchengerät |
| mᶜḳ | | Bratspieß | **1** | Küchengerät |
| t3 w3ḏ ᶜ 2 | | frisches Brot in Formen | **2** | Halbfertig |
| smn | | „fette“ Nilgans | **1** | Zutat |
| nm | | Schlachtmesser | **1** | Küchengerät |
| jb | | Ziegenböckchen | **1** | Zutat |
| jᶜw mw | | Waschnapf mit Wasser Schale | **1** | Küchengerät |
| bd ᶜ 2 | | Natron (zum Desinfizieren) Schalen | **2** | Zutat |
| bzn | | Waschnatron Schalen | **2** | Zutat |
| nḥr | | Kegelbrote Stück | **2** | Fertigprodukt |
| jšd jmj ḫ3d.t | | Perseafrüchte im Brotteig Schale | **1** | Halbfertig |
| pzn | | Hefebrote Laibe | **2** | Fertigprodukt |
| ḥnḳ.t ḏwjw 2 | | Bier Flaschen | **2** | Zutaten |
| t3 rtḥ | | geröstetes Toastbrot Scheiben | **2** | Fertigprodukt |

[7] Junker, Hermann, Giza V. Wien, Leipzig 1941, Abb. 26

| | | | |
|---|---|---|---|
| mw nms.t 2 | Wasser, Steinkrüge | **2** | Zutat |
| ḏsr.t ꜥ 2 | Joghurt, Schalen | **2** | Zutat |
| nm | Tranchiermesser Messer | **1** | Küchengerät |
| ḫpš | Rindervorderschenkel | **1** | Zutat |
| jwꜥ | Bugfleisch Stück | **1** | Zutat |
| zẖnw | Nieren Stück | **1** | Zutat |
| ꜣšr.t | Braten Stück | **1** | Fertigprodukt |
| sẖ.t ḥd.t wꜣḏ.t | Weizenflocken, weiß und grün je Schale | **1** | Zutat |
| jbw | Lorbeerblätter Pflanzen | **2** | Zutat |
| ḳꜣd.t | Wachholderbeeren Pflanzen | **2** | Zutat |
| ꜥb.wt | Myrtenzweige Pflanze | **1** | Zutat |
| mꜣṯ.t | Sellerie Pflanzen | **2** | Zutat |
| ḥṯꜣ | Knoblauch Pflanzen | **2** | Zutat |
| ḥḏw | Zwiebeln Bund | **1** | Zutat |
| ḏꜣsfd | frisch gepflückter Wermut Stängel | **1** | Zutat |
| jšd | Perseafrüchte vom Lebbachbaum Schalen | **2** | Zutat |
| dꜣb | Sykomorenfeigen Schalen | **2** | Zutat |
| jrp | Wein Schalen | **2** | Zutat |
| wꜥḥ | Erdmandeln Schale | **1** | Zutat |
| nbs | Christdornfrüchte Schalen | **2** | Zutat |
| ḥbnn.t | Honigbrot Scheibe | **1** | Fertigprodukt |
| ḥꜣmw n ḏbꜥ.wt | Netz mit Holzkohlen Netz | **1** | Küchengerät |

Diese Liste der Zutaten in ihrer spezifischen Reihenfolge ist nur der wesentliche Grundbestandteil des schriftlich aufgezeichneten Kochbuches und auf das Wichtigste beschränkt. Alle Anweisungen für die Vorbereitung, Zurüstung, Kochen, Abschmekken und Verfeinern sind ausgelassen, desgleichen die Anweisung, das Gericht kochen zu lassen und anschließend heiß zu servieren.

Nach Ausweis der Medizinischen Rezepte sind aber solche Koch- und Zubereitungsanweisungen leicht zu ergänzen nach dem dortigen Abfolgemuster: „Überschrift, Zutatenliste, Zubereitung, Applikation“. In unserem Rezept ist sogar die Überschrift ausdrücklich verzeichnet:

Überschrift 1:

| | | |
|---|---|---|
| dbḥ | | Mahlzeit |

Überschrift 2:

| | | |
|---|---|---|
| wꜣḥ n ꜥẖ | Aufstellen des Grillofens | Küchengerät |

Zutatenliste 1:

| | | |
|---|---|---|
| ꜥẖ | Grillofen | **1** |
| gs.wj | Holzscheiter | **50** |
| sw.t jmꜣẖ | Mark von Binsenstängeln | **4** |
| ꜥ | Windfächer | **1** |
| rꜣ-pḏ | Schwefelhölzchen | **1** |
| mꜥḳ | Bratspieß | **1** |

Werde Feuer gemacht, werde angezündet, werde angeheizt, werde bereitgelegt, der Bratspieß werde erhitzt

Zutatenliste 2:

| | | | |
|---|---|---|---|
| tꜣ wꜣḏ ꜥ 2 | frisches Brot in Formen | **2** | Halbfertig |

Werde an das Feuer gegeben.

Zutatenliste 3:

| | | | |
|---|---|---|---|
| smn | „fette“ Nilgans | **1** | |
| nm | Schlachtmesser | **1** | Küchengerät |

Werde geschlachtet, werde ausgenommen, werde gerupft, werde gesäubert, werde auf den Bratspieß gesteckt, werde über das Feuer gestellt. Werde (als 1. Gang) mit dem frischen Brot gereicht

Zutatenliste 4:

| | | | |
|---|---|---|---|
| jb | Ziegenböckchen | **1** | |
| jꜥw mw | Waschnapf mit Wasser Schale | **1** | Küchengerät |
| bd ꜥ 2 | Natron (zum Desinfizieren) Schalen | **2** | |
| bzn | Waschnatron Schalen | **2** | |

Werde geschlachtet, werde ausgenommen, werde gewaschen, werde desinfiziert, werden die Hände gewaschen, Ziegenböckchen werde zerteilt, werde in einen großen Kessel gelegt, werde aufgesetzt.

Zutatenliste 5:

| | | | |
|---|---|---|---|
| nḥr | Kegelbrote Stück | 2 | Fertigprodukt |
| jšd jmj ḫ3d.t | Perseafrüchte im Brotteig Schale | 1 | Halbfertig |
| pzn | Hefebrote Laibe | 2 | Fertigprodukt |
| ḥnḳ.t dwjw 2 | Bier Flaschen | 2 | |
| t3 rtḥ | geröstetes Toastbrot Scheiben | 2 | Fertigprodukt |

Werde zerkleinert, werde aufgeweicht, werde vermischt, werde hineingegeben

Zutatenliste 6:

| | | |
|---|---|---|
| mw nms.t 2 | Wasser, Steinkrüge | 2 |
| ḏsr.t ᶜ 2 | Joghurt, Schalen | 2 |

Werde angekocht, werde mit Wasser und Joghurt aufgefüllt, werde leicht weitergekocht.

Zutatenliste 7:

| | | | |
|---|---|---|---|
| nm | Tranchiermesser Messer | 1 | Küchengerät |
| ḫpš | Rindervorderschenkel | 1 | |
| jwᶜ | Bugfleisch Stück | 1 | |
| zḫnw | Nieren Stück | 1 | |
| 3sr.t | Braten Stück | 1 | Fertigprodukt |

Werde zerkleinert, werde in der Reihenfolge der Fleischsorten dazugegeben.

Zutatenliste 8:

| | | |
|---|---|---|
| sḫ.t ḥd.t w3ḏ.t | Weizenflocken, weiß und grün je Schale | 1 |

Werde damit gebunden.

Zutatenliste 9:

| | | |
|---|---|---|
| jbw | Lorbeerblätter Pflanzen | 2 |
| ḳ3d.t | Wachholderbeere Pflanzen | 2 |
| ᶜb.wt | Myrtenzweige Pflanze | 1 |
| m3ṯ.t | Sellerie Pflanzen | 2 |
| ḥt3 | Knoblauch Pflanzen | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| ḥḏw | Zwiebeln Bund | **1** |
| ḏ3sfd | frisch gepflückter Wermut Stängel | **1** |
| jšd | Perseafrüchte vom Lebbachbaum Schalen | **2** |
| d3b | Sykomorenfeigen Schalen | **2** |

Werde zerkleinert, werde zerstoßen, werde damit gewürzt

Zutatenliste 10:

| | | |
|---|---|---|
| jrp | Wein Schalen | **2** |

Werde damit verfeinert

Zutatenliste 11:

| | | |
|---|---|---|
| wʿḥ | Erdmandeln Schale | **1** |
| nbs | Christdornfrüchte Schalen | **2** |

Werde damit garniert (als Croutons)

Zutatenliste 12:

| | | | |
|---|---|---|---|
| ḥbnn.t | Honigbrot Scheibe | **1** | Fertigprodukt |

Nach Geschmack mitkochen. Werde vorsichtig bei kleiner Flamme eine Weile gekocht

Zutatenliste 13:

| | | |
|---|---|---|
| ḫ3mw n ḏbʿ.wt | Netz mit Holzkohlen Netz | **1** |

Werde nachgelegt, werde fertig gekocht. Werde mit Garnitur versehen. Brot werde aus den Formen gelöst. Werde in Scheiben geschnitten. Suppe werde umgerührt. Werde heiß in den Teller gefüllt. Werde zusammen mit dem frischen Brot und Salz serviert.

Auffallend bei diesem Rezept ist in der Tat, daß im Rezept für diesen „Menü aus gebratener Gans, Eintopf mit Fleisch und Soße auf Croutons nebst frischem Brot“ kein Salz verwendet wird. Es stand vermutlich extra auf dem Speisetisch und diente beim Essen zum Nachwürzen.
Die oben eingefügten und von mir frei erfundenen Koch- und Zubereitungsanweisungen ergeben sich zwanglos aus den Zutaten. Dabei ist erstaunlich, daß zum Dicken der Soße nicht nur Joghurt, sondern auch Brot in verschiedener Zubereitung verwendet wird. Auch die Getreideflocken, etwa unseren Graupen vergleichbar, dienen als „Sättigungsbeilage“ innerhalb des Eintopfs.

Daß das *Honigbrot* am Schluß genannt wird, hat seinen guten Grund: In aufwendigen Bratenrezepten älterer Kochbücher unseres deutschen Kulturraumes wird ebenso zum Verfeinern von Bratensoßen *Pfefferkuchen nach Belieben und nach Geschmack* vorgeschlagen.
Die Besonderheit besteht immerhin darin, daß dieses Rezept für ein umfangreiches Fleischgericht aus der Zeit um 2350 v. Chr. besteht, und daß man es – von geringen Ausnahmen abgesehen – tatsächlich heute noch nachkochen könnte.
Ein anderes Rezept ergibt sich, wie schon erwähnt, aus der Bestandsliste einer Vorratskammer, die ein untergebener Beamter als Abschlußbericht und Bestandsaufnahme seiner Revision auf einer Kalksteinscherbe notiert hat: Hier sind freilich nur Zutaten (außerhalb des Kochvorgangs) erwähnt[8]

Jahr 16 (Ramses III.)

Lumpen als Lampendochte, genommen vom Magazin des ITA-SECHET-AAT 700.

Korn, Spankörbe 2.

„Stinke"-Käse (?) in Töpfen, 35 Scheffel (wert)

Sahne in Töpfen 51 Scheffel (wert), übergeben dem Arbeitstrupp

<Jahr 16>

Schweineschmalz (gegeben von) Ramose

Verpflegung.

Gänsebraten. Schreiber Amonnachte..140. 100 Scheffel (wert)

Verpflegung

[8] Goedicke, Weitere Ostraka, Taf,. 18 Ostrakon, Inv. Aeg 18, Kalkstein, 13,5x17 cm 20. Dyn. Ramses III, Jahr 16-17

Fische Schreiber Nechepu... 240 [Scheffel] (wert)

6

Überschuß dazu Jahr 17 1220 1220 (sic) [Scheffel wert]



Abb. 60 Rückseite des Ostrakons mit dem Bohnenrezept
nach WZKM 59/90, Taf. 18
Umschrift wie folgt:

1 Vso

Der Rest Jahr 16

2 Vso

Bohnen 18 Körbe Rest ein einziger Scheffel (wert) 1 (Scheffel)

3 Vso

Bohnenkraut, 15 Körbe Rest Scheffel 2

4 Vso

Salz, 10 Körbe Rest Scheffel 1

5 Vso

Kreuzkümmel Rest Scheffel 1

6 Vso
Kresse Rest Scheffel 1

7 Vso
Bohnen 10 Scheffel (wert)7

8 Vso
Sein Kochtopf mit Schöpfkelle (Lesung unklar, vielleicht: sbḫ-fnḏ ?)

Diese Angaben sind für die Lagerhaltung und Verpflegung der Arbeiterkolonnen bestimmt, die im Jahr 1166 v. Chr. am Königsgrab Ramses III. im Tal der Könige arbeiteten und die wahrscheinlich mit besseren, qualitätsvolleren und kräftigeren Nahrungsmitteln versehen wurden als die sonstigen Arbeiter oder Bauern. Diese Liste bringt die einzelnen Posten in der Reihenfolge ihrer Wichtigkeit und Wertigkeit. So waren natürlich die Lampendochte für die Arbeiten am unterirdischen Königsgrab sehr viel wichtiger als Lebensmittel, denn wenn diese Dochte ausblieben, ginge die Arbeit gar nicht voran.

Daneben gibt es (in absteigender Bedeutung) die Nennung von *Korn* (aus dem man Brot wie Bier herstellen konnte, was die Grundbedürfnisse eines normalen Arbeiters ja schon abdeckt), *„Stinke"käse* in Töpfen - das Wort ist nicht ganz gesichert, das Wort *šnj* geht auf die Wortwurzel *šn stinken* zurück, und da der Käse „in Töpfen" aufgehoben wird, darf man wohl auf eine Art des heutigen *„gibna baladî"* schließen, der in tönernen Kruken aufbewahrt wird und seinem Namen als „Stinkekäse" auch noch heute alle Ehre macht. Dazu kommen *Sahne* in Töpfen (vermutlich Schmand), interessanterweise *Schweineschmalz* zum Braten oder Kochen - was in den traditionellen Speiselisten überhaupt nicht vorkommt[9] - und als jeweilige normale *Tagesverpflegung* gebratene Gänse und getrocknete oder geräucherte Fische als Beikost. Alle diese Nahrungsmittel sind zur Wertangabe in *Scheffel Getreide* umgerechnet.

Auf der Rückseite schließlich stehen die Zutaten für den Bohneneintopf. Man nehme also:

*Bohnen*
*Bohnenkraut*
*Salz*
*Kreuzkümmel*
*Kresse*
*Schweineschmalz*

Und dazu kommt noch der *Kochtopf* mit entsprechender *Kochkelle*, mit der man die Bohnen aus dem bauchigen Tontopf holt, wie es heute immer noch in Oberägypten

---

[9] „weißes Fett (d.h. Schmalz)" wird einmal in einem Tempelopfer Ramses' III. genannt.

Fische Schreiber Nechepu... 240 [Scheffel] (wert)

6

Überschuß dazu Jahr 17 1220 1220 (sic) [Scheffel wert]



Abb. 60 Rückseite des Ostrakons mit dem Bohnenrezept
nach WZKM 59/90, Taf. 18
Umschrift wie folgt:

1 Vso

Der Rest Jahr 16

2 Vso

Bohnen 18 Körbe Rest ein einziger Scheffel (wert) 1 (Scheffel)

3 Vso

Bohnenkraut, 15 Körbe Rest Scheffel 2

4 Vso

Salz, 10 Körbe Rest Scheffel 1

5 Vso

Kreuzkümmel Rest Scheffel 1

6 Vso

Kresse Rest Scheffel 1

7 Vso 8 Vso

Bohnen 10 Scheffel (wert)7 Sein Kochtopf mit Schöpfkelle (Lesung unklar, vielleicht: sbḫ-fnḏ ?)

Diese Angaben sind für die Lagerhaltung und Verpflegung der Arbeiterkolonnen bestimmt, die im Jahr 1166 v. Chr. am Königsgrab Ramses III. im Tal der Könige arbeiteten und die wahrscheinlich mit besseren, qualitätsvolleren und kräftigeren Nahrungsmitteln versehen wurden als die sonstigen Arbeiter oder Bauern. Diese Liste bringt die einzelnen Posten in der Reihenfolge ihrer Wichtigkeit und Wertigkeit. So waren natürlich die Lampendochte für die Arbeiten am unterirdischen Königsgrab sehr viel wichtiger als Lebensmittel, denn wenn diese Dochte ausblieben, ginge die Arbeit gar nicht voran.

Daneben gibt es (in absteigender Bedeutung) die Nennung von *Korn* (aus dem man Brot wie Bier herstellen konnte, was die Grundbedürfnisse eines normalen Arbeiters ja schon abdeckt), *„Stinke“käse* in Töpfen - das Wort ist nicht ganz gesichert, das Wort *šnj* geht auf die Wortwurzel *šn stinken* zurück, und da der Käse „in Töpfen“ aufgehoben wird, darf man wohl auf eine Art des heutigen *„gibna baladî“* schließen, der in tönernen Kruken aufbewahrt wird und seinem Namen als „Stinkekäse“ auch noch heute alle Ehre macht. Dazu kommen *Sahne* in Töpfen (vermutlich Schmand), interessanterweise *Schweineschmalz* zum Braten oder Kochen - was in den traditionellen Speiselisten überhaupt nicht vorkommt[9] - und als jeweilige normale *Tagesverpflegung* gebratene Gänse und getrocknete oder geräucherte Fische als Beikost. Alle diese Nahrungsmittel sind zur Wertangabe in *Scheffel Getreide* umgerechnet.

Auf der Rückseite schließlich stehen die Zutaten für den Bohneneintopf. Man nehme also:

*Bohnen*
*Bohnenkraut*
*Salz*
*Kreuzkümmel*
*Kresse*
*Schweineschmalz*

Und dazu kommt noch der *Kochtopf* mit entsprechender *Kochkelle*, mit der man die Bohnen aus dem bauchigen Tontopf holt, wie es heute immer noch in Oberägypten

[9] „weißes Fett (d.h. Schmalz)“ wird einmal in einem Tempelopfer Ramses' III. genannt.

üblich ist, wenn man den *Fûl baladî* zubereitet. In den tausenden von Jahren hat sich also wirklich gar nichts geändert, und dieser Bohneneintopf wurde sogar mit allen Gewürzen und Zutaten zubereitet, die man heute auch noch kennt und schätzt. Als Basis für den Bohneneintopf ist wohl das „*Schweineschmalz*" oder die „*Sahne*" zu bewerten, die auf der Vorderseite der Kalksteinscherbe genannt sind.
Leider sind die Zutaten nicht in der benötigten Menge angegeben, es ist ja auch eine Bestandsliste der Speisekammer und kein Kochrezept, aber zeigt immerhin, daß ein kräftiger Bohneneintopf neben Brot, Bier, Gänsebraten und Fischen zur „gehobenen" Speise der Grabhandwerker und Künstler gehört hat.



Abb. 61 Knabe am Bohnentopf, in dem Bohnen gekocht wurden
bemaltes Kalksteinostrakon, 19. Dyn. Stockholm, Medelhavsmuseet
nach: Peterson, Zeichnungen, Stockholm 1973, Taf. 38, 64

## 13. Die Maßeinheiten

Die Maße, die in der Küche und in der Verwaltung gebraucht wurden, sind im Laufe der Jahrtausende nicht einheitlich gewesen, und man kann aus dem Neuen Reich, wo man aufgrund von Urkunden und Unterlagen einen besseren Überblick hat, einige dieser Maße auf unsere Maße und Gewichte umrechnen.
Die ägyptischen Maße werde ich hier zur besseren Übersicht groß schreiben und in einer Tabelle vorstellen (die Maßangaben sind ungefähre Anhaltspunkte und wechselten im Laufe der Geschichte):

1 HEKA = 1 OIPE, 1 Scheffel, umfaßt 4,785 Liter
1 HIN, ein Zehntel HEKA, umfaßt 0,478 Liter
1 RA, 1 Unze, umfaßt 0,015 Liter

1 MEN Wein umfaßt 9,51 Liter

1 DEBEN wiegt 91,2 Gramm

1 Krug Bier enthielt 51,03 Liter, davon wurden 38,27 Liter Wasser und 12,76 Liter Aufguß berechnet. Für 1 Krug Bier benötigte man 2,3925 Liter Gerste, woraus 10 Brote gebacken wurden.

1 Durchschnittsbrot wurde aus 0,4485 Liter Mehl gebacken und wiegt 267,26 Gramm.
1 Kommißbrot wog 978,25 Gramm,
1 Kommißbrot 2. Wahl entsprechend weniger, genau 587,7 Gramm

Das Herstellungsverfahren dieses Kommißbrotes wird in der Quelle zwar nicht erwähnt, es werden aber penibel die jeweiligen Maße und Gewichte aufgeführt, die bei dem Prozeß der Herstellung das Gesamtgewicht des Getreides verringern. Am Schluß sind die Verluste noch einmal zusammengefaßt und stichwortartig aufgeführt:[1]

*Jahr 3* (Sethos I., also 1291 v. Chr.), *2. Sommermonat, Tag 29*
*Liste*
*1 Sack Gerste*

| | |
|---|---|
| *davon weggeholt als Körner* | *1 ¾ Oipe <Verlust>1/40 als Grannen* |
| *davon weggeholt als Mehl* | *2 Oipe* |
| | |
| *davon als Mehl, „gesiebt"* | *75/80 Oipe, <Verlust> 5/80 als Kleie* |
| *davon weggeholt als Teig* | *283 DEBEN macht 31 Kommißbrote* |

[1] vgf. JEA 34,41f

*Teigrest ergibt Brote 2. Wahl 6 Brote zweiter Wahl*
*Also:*
*Beim Kneten 11 DEBEN Verlust*
*Beim Backen 1 ¼ DEBEN Verlust (Wasserentzug)*
*Beim Backen der Brote 2. Wahl: 1 ½ DEBEN Verlust*

Interessant ist das Verzeichnis eines Geflügelhofes, in der der Gerste-Verbrauch der Futtergerste für einzelne Gänse und Enten genannt wird. Es sind die gleichen Vogelarten, die auch in den Opferlisten häufig vorkommen (Angaben für 1 Monat)

| | |
|---|---|
| Fuchsgans | 0,793 Liter Gerste |
| Fuchsgans, die in den Teich geht (d.h. sich zufüttert) | 0,478 Liter Gerste |
| Stopfgans, die gemästet wird | 0,799 Liter Gerste |
| Bläßgans | 0,799 Liter Gerste |
| Kranich | 0,799 Liter Gerste |
| Graugans | 0,12 Liter Gerste |
| Spießente | 0,239 Liter Gerste |
| Turteltaube | 0,044 Liter Gerste |

## 14. Die Zubereitung

Weil kein einziges Rezept (mit Ausnahme des oben vorgestellten) aus der altägyptischen Zeit erhalten ist, kann man nur Rückschlüsse auf die pharaonische Epoche ziehen, indem man die Zubereitungsart der einfachen Fellachen in einem oberägyptischen Dorf aufnimmt und davon ausgeht, daß sich in der stets gleichbleibenden Klima- und Ernährungssituation, sowie in der gleichen Frucht- und Gemüse- und Obstfolge seit den Zeiten der Pharaonen nichts oder jedenfalls nicht sehr viel geändert hat. Die hier beschriebenen Zubereitungs-arten sind auch so urtümlich und alt, daß sie fast durchweg ohne große technische Hilfsmittel auskommen, und diese Situation hat sich seit den Zeiten der Vorzeit nicht geändert. Darum sind die Angaben WINKLERS so wertvoll. Ich gebe freilich zu, daß für europäische Verhältnisse kaum eine dieser Zubereitungsarten in Frage käme, weil die Umstände fehlen oder die Zutaten hier in Europa nicht vorhanden sind. Das heißt, man kann diese Rezepte leider nicht nachkochen.

### Herstellung des normalen Brotes.

Das Mehl wird ziemlich grob verbacken. aus Durra, seltener aus Gerste gemahlen. Es wird lediglich durch das gurbâl essabîb gesiebt. Man fügt Sauerteig hinzu Man bäckt ohne irgendwelche Zusätze, nur Wasser, Mehl, Sauerteig und etwas Salz. Die Brote werden geknetet und dann mit einem Backlöffel in den heißen Ofen eingeführt... Das fertige Brot ist von gut zwei Handteller-größe, kreisrundem Grundriß und in der höchsten Höhe etwa 5 cm

hoch:

## Herstellen von Porridge

Dašîše bereitet man am liebsten aus reifem Weizen, sonst aus grünen Durrakörnern. Die Körner werden noch in den Spelzen auf der Batnije im Furn (Backblech im Backofen) geröstet, dann auf der harten Erde oder in einem Korb mit einem Ziegelstein geschlagen, so daß sich die Körner von den Spelzen trennen. Dann werden die Körner im Sieb gesiebt. Die Frauen werfen die Körner mit dem Sieb leicht in die Höhe und blasen dabei, so daß die Spreu zum Teil von dem Atemhauch weggeblasen wird, zum Teil fällt sie mit sonstigen Unreinigkeiten durch die Maschen des Siebes. Im Sieb bleibt also die gereinigte Frucht. Dan werden die Körner in der Handmühle zermahlen. Die grobgemahlenen Körner kommen abermals ins Sieb, dašîše bleibt nun oben im Sieb, das feinere Mehl fällt durch und wird dann mit zum Brotbacken verwendet. Die dašîše wird in den Kochtopf g´âlib geschüttet, Wasser dazu gerührt und auf dem Herd kânûn etwa eine Stunde lang gekocht. Dann wird es in eine Schüssel geschüttert und ist eßfertig. [eine Art Porridge]

## Herstellen von Milchmus

Ein anderes Gericht: Mabrûm. In einer großen Schale wird mit wenig Wasser oder Milch Weizenmehl gerührt, so daß sich körnergroße kugelige Klümpchen bilden. Dann wird im G'alib Wasser auf den kânûn gesetzt. Wenn es heiß wird, werden die Klümpchen hineingeschüttet. Unter beständigem Umrühren wird das ganze etwa eine halbe Stunde lang gekocht, mit sämn Schmelzbutter geschmälzt und serviert.]

Herstellen von Bandnudeln oder Spätzle

*Ein anderes: maxrûd. Auf einer kreisrunden Holzplatte wird ein Teig aus Weizenmehl, Wasser und Salz ausgebreitet und dieser mit einem zugerundeten, daumesdicken, ellenlangen Wellholz ausgewellt. Dann wird der dünn ausgewellte Teig um das Wellholz (dieser Fladen ist eine fatire) gewickelt, dieses wird herausgezogen, die Teigrolle mit Mehl überstäubt und der Quere nach fein zerschnitten. Diese Schnitzel werden dann in Mehl gewälzt, dann im Sieb wieder vom überflüssigen Mehl befreit, in warmes Wasser im g'alib geschüttet und eine Viertelstunde lang gekocht.*

Herstellen von dünnem Fladenbrot, sog. Matzen

*Ein anderes: gurs. Weizenmehl (im Notfall auch mit Durramehl-Zusatz) wird mit Wasser und Salz zu einem Teig gerührt und mit den Händen zu tellergroßen Fladen gedrückt. Diese werden auf dem Backblech im Backofen gebacken.*

Knoblauch haltbarer machen

*Knoblauch wird folgendermaßen konserviert: Der grüne, zerschnittene mit Salz gemischte Knoblauchstängel wird von den Frauen in der Hand zu handtellergroßen runden Fladen gepreßt, dann mit Mehl reichlich überstreut und in der Sonne gebacken. Dieser Kuchen hat keinen besonderen Namen, lediglich gurs ettûm heißt er...*

Käse würzen

*Dem Käse mišš kann man im Mörser zerstoßener Kümmel oder ḥilbe (Bockshornklee)-Körner, die vorher auf dem Backblech geröstet sind, zugesetzt werden.*

Bier nach Fellachenart brauen

*Man nehme Gerste oder eine andere Getreideart, (z.B. Durra oder Weizen) feuchte sie an oder gräbt sie ein, bis sie eben anfängt zu keimen. Dann mahlt man sie ganz grob und formt daraus unter Zusatz von Sauerteig große Brote. Diese werden angebacken, so daß nur die äußere Kruste brotartig wird, während das Innere noch roh bleiben muß. Dann zerstückelt man die Brote, gibt die Stücke in einen großen Topf, gießt Wasser darauf und läßt es etwa*

*einen Tag lang gären. Danach wird die Flüssigkeit durch ein auf einem zweiten großen Bottich gesetztes Sieb gegossen und hindurch-gearbeitet, indem man die aufgeweichten Brotstücke auf dem Sieb mit den Händen zerknetet. Manchmal wird an Stelle des Siebes ein großer Korb oder eine Matte benutzt.*

Die Stärke des Bieres richtet sich nach dem Backverhältnis, der Größe und Anzahl der Brote, die vergoren wird, und nach der Länge des Brauprozesses, der Menge des Wassers usf.
Während des Brauvorganges können geschmackliche Zusätze und Stammwürzen in das Bier mitvergoren werden, so die oben genannte Artischocke oder auch andere Bitterstoffe. Zusätze aus Datteln lassen das Bier süß werden (eine Art Malzbier).
Einige den Brauvorgang schildernde altägyptischen Rechenaufgaben sind für uns heute rätselhaft, da wir das dahinterliegende Rezept und den genauen Brauvorgang nicht kennen. Der Schüler soll Gleichungen mit einer oder zwei Unbekannten lösen, die man anschaulich und auf die Praxis bezogen als ‚Bier'aufgaben tarnte. Der mathematische Papyrus Moskau[2] gibt daraus einige Beispiele:

Moskau 31
*Form der Berechnung von Krügen Bier des Backverhältnisses 2. Wenn man dir nennt Krüge Bier des Backverhältnisses 2 als ½ ¼ Krüge Gerste, Dattelbier, versehen mit einer Quantität von 3, 3 Scheffel mit der Messung 2 2/3. Berechne du den Bedarf dieser Krüge Bier des Backverhältnisses 2. < Ergebnis: 1/8 Scheffel >*

Aus einer bestimmten Menge Getreide wird Brot und Bier hergestellt. Das eine Mal wird der Scheffelbetrag gesucht, das andere Mal das Backverhältnis.

Moskau 40
*Form der Berechnung von 10 Scheffeln oberägyptischer Gerste. Wenn man dir 10 Scheffel oberägyptischer Gerste nennt, umrechnend als Brote 100, deren Backverhältnis nicht bekannt ist, und den Rest als Bier 10 zu 2, als ½ ¼ Krüge Gerste, Datteln. < folgt die Rechnung, dann das Ergebnis: 2 ½ Scheffel >*

Moskau 43

---
[2] Struve, V[asily] V[asil'ewic]. Mathematischer Papyrus des staatlichen Museums der schönen Künste in Moskau. Hrsg. u. komm. Berlin 1930 (Quellen u. Studien z. Gesch. d. Mathematik. Abt. A. Bd 1)

*Form der Berechnung von 15 Scheffeln oberägyptischen Weizens. Wenn man dir nennt 15 oberägyptischen Weizens, umrechnend in 200 Brote, den Rest 10 Krüge Bier, 1/10 des Backverhältnisses des Brotes für das Backverhältnis des Bieres, ½ ¼ Spelt, Datteln. < Ergebnis: Backverhältnis 2 >*

Auch der Londoner Papyrus Rhind[3] gibt in seinen Aufgaben 71, 77 und 79 vergleichbare Rechnungen über Backverhältnisse von Brot und Bier, oder Verhältnisse von Bier zu Brot, hier allerdings ohne „Dattelzusatz" oder „Speltzusatz".
Hier noch einige andere Rezepte aus dem oberägyptischen Dorf:

Buttern nach Fellachenart

*Die Frauen schöpfen den Rahm der gestandenen sauren Milch, des râjib, ab und sammeln ihn in einer girbe, dem aus der Haut eines Schafes oder einer Ziege gebildeten Lederschlauch. Die girbe wird dann aufgeblasen, die Öffnung mit der Hand, einem Riemen oder Strick zugehalten und geschüttelt. Danach ist der Rahm zu Butter geworden. Die Frau drückt im Ledersack die Butterklumpen zusammen und holt sie dann heraus. Die Butter heißt zibde oder auch dihne. Die in der girbe zurückbleibende Buttermilch heißt jidâm. Die gibt man den Kindern. Von frischer Vollmilch wird nicht gebuttert. Die zibde hält sich etwa eine Woche. Jeden Tag wird neue zibde hinzugefügt. Sie wird in einem Kochkessel g'alib aufbewahrt. Eine kleine Prise Salz wird hinzugesetzt. Allwöchentlich wird die angesammelte zibde in dem g'alib, in dem sie sich schon befindet, aufs Feuer gesetzt. Ein bestimmter Wochentag ist in jeder Familie dazu vorgesehen. Jedoch ist dieser Tag nicht allen Familien gemeinsam. Die zibde wird eine Stunde lang gekocht, bis die Farbe leicht bräunlich und die Flüssigkeit klar wird. Die flüssige Butter wird dann in einen Krug gegossen, wo sie nun konserviert ist. Jetzt heißt sie samn. Am Boden des g'alib bleibt ein Rückstand, er heißt salwe. Dieser Rückstand wird mit Brot gegessen (Butterschmalz)... Die abgerahmte dicke saure Milch in der Milchsatte magjur wird entweder bei den Mahlzeiten mitgegessen, oder man macht Käse daraus. In diesem Falle schüttet man sie in einem etwa eine Elle im Quadrat messenden Zeugsack kis elgjibn. Dieser wird oben mit einem Faden zugebunden und aufgehängt, so daß die Molke heraustropft. Sie wird in einer*

[3] Robins, Gay, Charles Shute. The Rhind Mathematical Papyrus, an ancient Egyptian Text. London 1987

*Milchsatte magjûr aufgefangen, sie heißt mîs. Diesen mîs trinkt man oder kocht ihn und genießt ihn dann gern mit dem gleich zu beschreibenden mišš. Der sich nun durch das Trockenwerden im Sack bildende Quark heißt gjibn. Dieser wird mit Salz gegessen.*

Käse bereiten

*Oder der Quark wird auf ein Brett ausgebreitet und in handbreite Streifen geschnitten. Diese werden in der Sonne getrocknet und dann in einen großen Krug gelegt. Ist dieser voll, so schüttet man etwas gekochte Vollmilch darüber, dann verschließt man den Krug mit einem Pfropfen aus Dattelpalmfaser und darüber mit einem kindskopfgroßen Lehmkloß. Je länger der Käse steht, um so besser wird er. Nach vier bis fünf Monaten ist er gut, nach einem Jahr vollkommen. Dann ist er „reif" guroi. „Er ist ein Heilmittel". Ein besonderer Name wurde nicht genannt gjibn qadîm,*

Hüttenkäse bereiten

mišš *wird folgendermaßen hergestellt:*

*Eine gjarra wird mit Milch gefüllt.. Dazu schüttet man zwei okka Salz. Dann wird der Krug mit einem lif-Pfropfen zugestopft und darüber mit einem Lehmklumpen, wieder von Kindskopfgröße, zugeschlossen. Dann läßt man ihn etwa ein Jahr stehen.*

*Es gibt zwei Arten von* mišš. *Die feinere Art aus gekochter Vollmilch. Der* mišš *ist dann ein weicher Käse, den man mit einem Löffel essen kann.*

*Die gewöhnliche Art ist aus abgerahmter, roher Milch. Auch sie bleibt flüssig.*

Kümmelkäse oder Gewürzkäse bereiten

*Dem mišš kann man im Mörser zerstoßener Kümmel oder ḥilbe (Bockshornklee)-Körner, die vorher auf dem Backblech geröstet sind, zugesetzt werden.*

Ziegenkäse oder Schafskäse bereiten

*Zu der Käsebereitung wird Milch von Kuh, Büffelkuh, Ziege (selten, nur wenn ein größerer Bestand vorhanden) oder Schaf verwendet. Schafkäse gibn dâni ist besonders geschätzt. Kamelsmilch wird nicht zur Käsebereitung verwendet.*

## 15. Zeittafel

*(alle Datenangaben, soweit nicht anders vermerkt,* ***vor****. Chr.)*

| **ALTES REICH** | | |
|---|---|---|
| 1.-3. Dynastie 3100 - 2630 | | |
| 2. Dynastie 3000 – 2850 | | Totenmahl einer vornehmen Dame, Emery, Ägypten, 263-265 |
| 3. Dynastie 2850 - 2630 | | |
| 4. Dynastie 2630 - 2494 | | |
| | Snofru 2630-2606 | |
| | Chufui (Cheops) 2606-2580 | |
| | Radjedef 2580-2572 | |
| | Chefre (Chefren) 2572-2538 | |
| | Bikheris 2538-2528 | |
| | Menkaure (Mykerinos) 2528-2500 | |
| | Baefre 2500-2496 | |
| | Schepseskaf 2496-2494 | |
| 5. Dynastie 2494 - 2345 | | |
| | Userkaf | |
| | Sahure | |
| | Neferirkare / Kakai | Junker, Hermann, Giza V. Wien, Leipzig 1941, Abb. 26 Besonderes Rezept um 2450 v. Chr. |
| | Schepseskare | |
| | Neferefre | |
| | Neuserre | |
| | Menkauhor Ahemhor | |
| | Djedkare / Isesi 2360 | |
| | Wenis 2350 | Pyramidentexte mit der Großen Opferliste, dem Mundöffnungsritual, der kleinen Opferliste |
| 6. Dynastie 2345 - 2181 | | |
| | Teti | |
| | Userkare | |

| | | |
|---|---|---|
| | Pepi I<br>2300 | |
| | Merenre | |
| | Pepi II<br>2250 | |
| **1. Zwischenzeit** | | |
| 7. Dynastie<br>2181-73 | | |
| 8. Dynastie<br>2173-60 | | |
| 9. Dynastie<br>2160-30 | | |
| | Cheti I | |
| | Cheti II<br>2150 | |
| 10. Dynastie<br>2130-2040. | | |
| | Cheti III<br>2100 | |
| | Merikare | |
| **Mittleres Reich** | | |
| 11. Dynastie<br>2133-1991 | | |
| | Mentuhotep I | |
| | Antef I | |
| | Antef II | |
| | Antef III | |
| | Mentuhotep II<br>2002 | |
| | Mentuhotep III | |
| | Mentuhotep IV | |
| 12. Dynastie<br>1991-1786 | | |
| | Amenemhat I<br>1991-62 | |
| | Sesostris I.<br>1971-23 | |
| | Amenemhat II<br>1929-1895 | |
| | Sesostris II<br>1897-78 | |
| | Sesostris III<br>1978-43 | |
| | Amenemhat III<br>1842-1797 | |
| | Amenemhat IV<br>1798-90 | |
| | Sebeknefrure<br>1789-86 | |
| **2. Zwischenzeit** | | |
| 13. Dynastie<br>1786-1603 | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Sebekhotep III | |
| | Neferhotep | |
| | Sobekhotep VIII. | |
| | Merianchre<br>/ Mentuhotep | |
| | Chendjer | |
| 14. Dynastie<br>1786-1603 | | |
| 15. Dynastie<br>(Hyksos)<br>1660-1575 | | |
| 16. Dynastie<br>1660-1575. | | |
| 17. Dynastie<br>1660-1552 | | |
| | Antef VII | |
| | Tao I | |
| | Sekenenre<br>/ Tao II | |
| | Kamose | |
| **Neues Reich** | | |
| 18. Dynastie<br>1575-1295 | | |
| | Ahmose<br>1575-50 | |
| | Amenophis I<br>1550-28 | |
| | Thutmosis I<br>1528-10 | |
| | Thutmosis II<br>1510-1490 | |
| | Hatschepsut<br>1490-68 | |
| | Thutmosis III<br>1490-36 | |
| | Amenophis II<br>1436-13 | |
| | Thutmosis IV<br>1413-05 | |
| | Amenophis III<br>1405-1367 | |
| | Amenophis IV<br>Echnaton<br>1367-50 | |
| | Semenchkare<br>1350-47 | |
| | Tutanchamon<br>1347-39 | |
| | Eje<br>1339-35 | |
| | Haremheb<br>1335-1295 | |
| 19. Dynastie | | |

| | | |
|---|---|---|
| 1295-1188 | | |
| | Ramses I<br>1295-94 | |
| | Sethos I<br>1294-79 | |
| | Ramses II<br>1279-12 | |
| | Merenptah<br>1212-02 | |
| | Amenmesse<br>1202-1199 | |
| | Sethos II<br>1202-1196 | |
| | Siptah<br>1196-90 | |
| | Tawosret<br>1196-1188 | |
| 20. Dynastie<br>1188-1069 | | |
| | Ramses III.<br>1182-1152 | **Goedicke, Weitere Ostraka, Taf,. 18**<br>Ostrakon, Inv. Aeg 18, Kalkstein, 13,5x17 cm Dyn 20 Ramses III, Jahr 16-17 |
| **Spätzeit** | | |
| 21. Dynastie<br>(Theben)<br>1090-945. | | |
| 22. Dynastie<br>(Libyer)<br>(Bubastiden)<br>945-729 | | |
| | Harsiese<br>um 920 | |
| | Osorkon II.<br>865-836 | |
| | Takelothis II.<br>836-811 | |
| 23. Dynastie<br>818-715 | | |
| | Petubastis I.<br>818-795 | |
| | | |
| 24. Dynastie<br>727-715 | | |
| 25. Dynastie.<br>(Kuschiten)<br>747-656 | | |
| | Pianchi/Pije<br>747-16 | |
| | Taharka<br>689-64 | |
| 26. Dynastie<br>(Saiten)<br>664-525 | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Psammetich I.<br>664-10 | |

| | | |
|---|---|---|
| | Apries<br>589-70 | |
| | Amasis<br>570-26 | |
| 27. Dynastie<br>(Perser)<br>525-464 | | |
| | Kambyses<br>525-22 | |
| | Darius<br>521-486 | |
| 28. Dynastie<br>404-399. | | |
| 29. Dynastie<br>399-380 | | |
| 30. Dynastie<br>380-343 | Nektanebis<br>380 - 363 | |
| **Alexander der Große** | Alexander<br>332 - 322 | |
| **Ptolemäier** | | |
| | Ptolemaios II.<br>286-47 | |
| | Kleopatra VII.<br>51 - 30 | |
| **Römer** | 30 **vor** - 395 **nach** Chr. | |
| **Byzantiner** | 395 - 638 **nach** Chr. | |
| **Araber** | ab 640 **nach** Chr. | |

## 16. Anhang

Die in den Opferlisten aufgeführten Geräte und genannten Zeremonien sind kein Bestandteil dieses Buches. Darum seien hier im Anhang der Vollständigkeit halber die restlichen Eintragungen der Opferlisten aufgeführt (die Pyramidentexte mit dem Beleg Pyr 000, Privatgräber beziffert mit Liste 0, Ergänzungslisten A - E).
Diese Angaben sind für das Essen und Trinken im pharaonischen Ägypten unerheblich, sagen aber eine Menge über den die Gerätschaften, die Zeremonien und den Opferdienst des Totenkultes aus.

### *16. 1 Geräte*

Die Liste der Geräte ist wohl von der des Königsornates zu trennen. Die Geräte, die man zum Totenopfer benötigt, sind längst nicht so umfangreich wie die einzeln aufgezählten Gegenstände des Königsornates.

15 ḫ3w.t — runder Opfertisch, 1 Fuß aus Stein, 1 Tischplatte
*Junker, Gizeh 8, Abb 56*
*Stewart, 6,1*
*Das Alte Reich, 78*

15 a rdj.t prj.t-ḫrw t3 ḥnḳ.t — **Geben** des Totenopfers, Brot Bier
*Simpson, Abb 23*

16 ḥtp dj nj-sw.t jmj wsḫ.t — ein Opfer, das der König gibt, im Speisesaal, 2 runde Tisch
*Das Alte Reich, 78*
*Neferitenef, 66*
*Simpson, Abb 23*

Die folgenden Gegenstände werden als Gerätschaften zur Mundöffnung benötigt. Interessanterweise sind die Materialien für diese Zeremonie an der Mumie oder an der lebensgroßen Figur sehr kostbar und überaus selten. Um die magische Wirkung zu verstärken, benötigt man das sicher nicht sehr häufig vorkommende Material des Meteoreisens und ein kompliziert geformtes Feuersteinmesser in der Form eines Schwalbenschwanzes, das sog. Klaffmesser. Die beiläufig erwähnten Stoffe und das

besonders hervorgehobene rote Leinen dienten wohl zur Mumifizierung, vielleicht ist hiermit aber auch die Tischwäsche gemeint.

| | | |
|---|---|---|
| ḥnw.t | Trinkschale | Pyr 49 |
| ẖ.t | Feuerbecken | Pyr 25 |
| ds | Kanne | Pyr 17 |
| zwr | Trinkbecher | Pyr 18 |
| nms.t | bauchiger Steinkrug | Pyr 16 |
| psš kf | klaffend geteiltes Messer aus Feuerstein 1 Messer, 1 Feuerstein | Pyr 37 |
| kf | Feuerstein | Pyr 37 |
| bjꜣ nṯr šmꜥj šꜥ.t 1 | oberägyptisches Gotteseisen vom Meteor, 1 Barren | Pyr 38 |
| bjꜣ nṯr mḥwj šꜥ.t 1 | unterägyptisches Gotteseisen vom Meteor, 1 Barren | Pyr 38 |
| mr | Milchkrug | Pyr 41 |
| mnzꜣ ḥz.t šwj.t 1 | Milchflasche, 1 Flasche leer | Pyr 42 |
| mnw | Quarz | Pyr 43 |
| mnw ḥḏ | weißer Quarz | Pyr 47 |
| hꜣṯs | Krug für Wein | Pyr 47 |
| ḏsr.t | „prächtiger“ Speiseopfertisch | Pyr 50 |
| ẖꜣw.t | runde Speisetafel, 1 Tisch | Pyr 82 |
| ḥtp | Opfertisch | Pyr 85 |

| | | |
|---|---|---|
| ʿ | Schale | Pyr 89 |
| ʿ | Schale | Pyr 108 |
| nw.w | runde Tongefäße mit Wasser Pyr 171 | |
| ḥtp ḫȝw.t | Opfertisch mit Brot, Kuchen, Bier, 1 Opfertisch Pyr 175 | |
| nm | Schlachtmesser 1 Messer (Liste E) | |
| šs | Alabastertisch (Liste F) | |
| mnẖ.t | Gewänder, Stoffe (Liste F) | |
| jdmj | rotes Leinen (Liste F) | |

Die wichtigsten Gerätschaften sind in einem kleinen Set zur Mundöffnung zusammengestellt (es fehlt nur ein kleines Gefäß und ein Feuersteinmesser rechts):



Abb. 62 Mundöffnungsgarnitur
Kalksteintafel mit Geräten aus Alabaster, Schiefer, dunklem Stein (für Meteoreisen?)

## 5. Dyn. London, Brit. Mus. 58404

nach: Seipel, Ägypten (Kat.) Linz 1989, 85

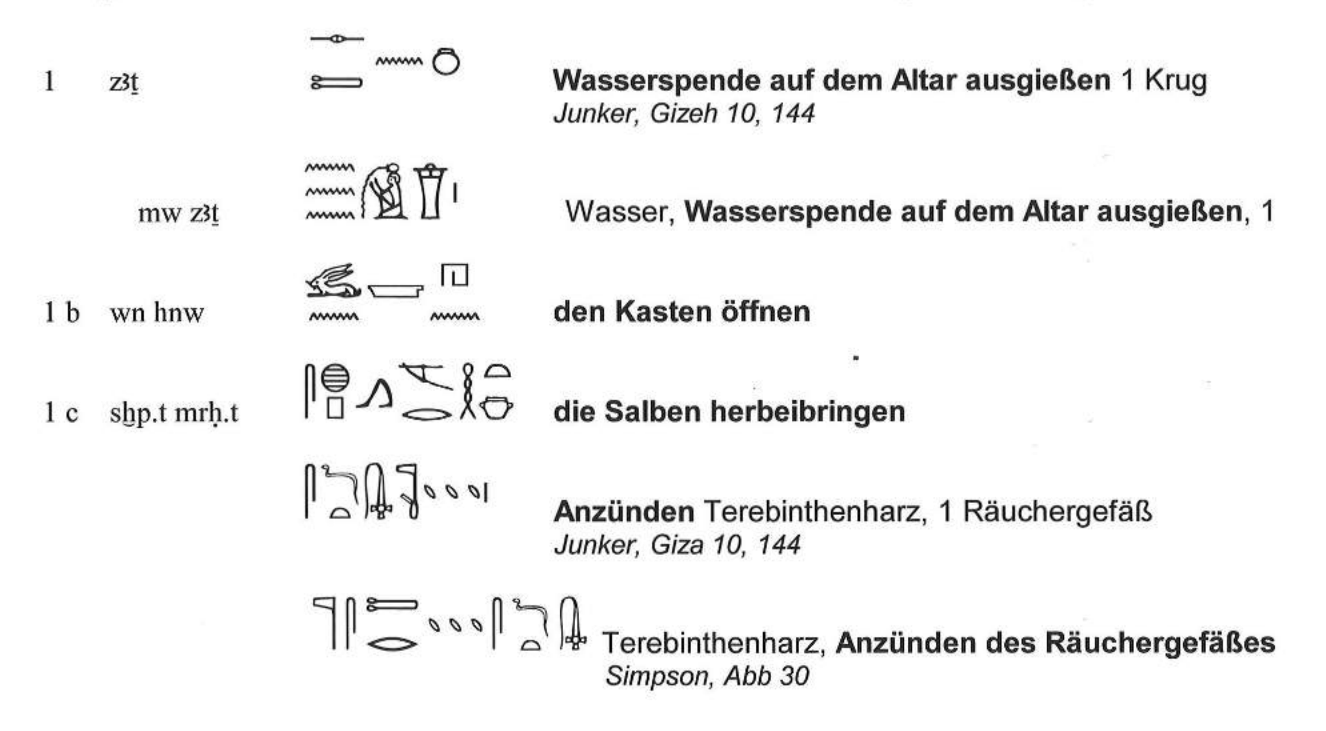
Folgende aufgelisteten Gerätschaften und Waffen sind Bestandteile des Königsornates. Diese Gegenstände hatte ursprünglich allein der Pharao zur Verfü-gung. Entsprechend wurden später diese Eintragungen in den Sargtexten „vulgarisiert“ und sind auf den normalen Bedarf eines Vornehmen zurückgestutzt worden. Sie werden auch nicht mehr in Listenform mit entsprechend zugehöriger Weiheformel wie in den Pyramidentexten aufgezeichnet, sondern nur noch bildlich dargestellt, in den Gerätefriesen auf die Innenseiten des Holzsarges gemalt und mit entsprechenden Beischriften versehen. Dabei werden typisch „königliche“ Insignien weggelassen.

| | | |
|---|---|---|
| jwn.t | Doppelbogen | Pyr 57 A |
| ḫr.t | Pfeilbündel | Pyr 57 B |
| rwḏ | Bogensehne | Pyr 57 C |
| nw-rwḏ | gezwirnte Bogensehne | Pyr 57 D |
| pḏ.t | Hornbogen | Pyr 57 F |
| nḏ | gedrehte Sehne | Pyr 57 G |
| [nw] rwḏ | Bogensehne | Pyr 57 H |
| mstr.t | Beilklinge (?) | Pyr 57 K |
| šndw.t | Schurz „Horus ist jauchzend“ | Pyr 57 L |
| jdr kbn | Gürtel mit Schlaufe | Pyr 57 M |
| wᶜtj.t | Zeremonialschwanz (der Königstracht) | Pyr 57 N |
| ḫbz.t | Löwenschwanz (der Königstracht) | Pyr 57 O |
| bn (?) | Stuhl (?) | Pyr 57 P |
| mṯpn | Haumesser | Pyr 57 Q |

| | | |
|---|---|---|
| mꜣgsw | Reißdolch | Pyr 57 R |
| šnḏw.t ḏbꜣj | Lendenschurz, Leinen | Pyr 58 |
| ḏbꜣj | Leinen | Pyr 58 |
| sꜣ.t | Leinenstoff | Pyr 59 |
| nṯrj jdmj 6 | rotes Gottesleinen | Pyr 61 |
| ḥrw-s | Zeremonialkeule | Pyr 62 |
| ꜣms | Harpunenzepter | Pyr 62 |
| ḏbꜣ | Birnenkeule | Pyr 62 |
| mẖn | Spazierstock | Pyr 63 |
| jzr | Tamariskenholzstab | Pyr 63 |
| ḏsr | Prachtzepter | Pyr 64 |
| ẖt sẖ.t | Feldmeßstab | Pyr 66 |
| ꜣms jwnwj | Zeremonialkeule aus Heliopolis | Pyr 67 |
| smꜣ | Tötungsstab | Pyr 69 |
| ḏꜥm | Weißgold | Pyr 70 |
| ḏꜥm | Feingoldzepter | Pyr 71 |
| wꜣs | Glückszepter | Pyr 71 A |
| ꜥb.t | Gabelstock | Pyr 71 B |
| mꜥnẖ.t | Halskragen-Gegengewicht | Pyr 71 C |
| nẖꜣ | pendelnde Geißel | Pyr 71 D |

| | | |
|---|---|---|
| ʿw.t | Haken | Pyr 71 E |
| pḏ.t ʿḥʿ dḥr.t | Bogen, Daumenschutz aus Leder | Pyr 71 F |
| ʿḥʿ | Daumenschutz | Pyr 71 F |
| dḥr.t | Leder | Pyr 71 F |
| nms n dḥr.t | Ersatzdaumenschutz | Pyr 71 G |
| nw rwḏ gn | gezwirnte Bogensehne, fest | Pyr 71 G |
| gn | fest | Pyr 71 G |
| dḥr.t jrj nṯr | Handschutz „der zu Gott gehört“ | Pyr 71 H |
| pḏ ʿḥʿ | Bogen, Handschutz | Pyr 71 I |
| ʿrf | Beutel | Pyr 79 |

Die Zeremonien der Operliste sind teilweise mit in die Aufzählung der Opferspeisen integriert. Darum habe ich sie zur besseren Verdeutlichung fett hervorgehoben:



1 zꜣṯ — **Wasserspende auf dem Altar ausgießen** 1 Krug
*Junker, Gizeh 10, 144*

mw zꜣṯ — Wasser, **Wasserspende auf dem Altar ausgießen**, 1

1 b wn hnw — **den Kasten öffnen**

1 c sḫp.t mrḥ.t — **die Salben herbeibringen**

**Anzünden** Terebinthenharz, 1 Räuchergefäß
*Junker, Giza 10, 144*

Terebinthenharz, **Anzünden des Räuchergefäßes**
*Simpson, Abb 30*

18 ḥms — **sich niedersetzen (zum Trinken)** *Junker, Gizeh 8, Abb. 56*

**Worte sprechen: Setze dich hin!** *Davies, Pl. 3*

rdj.t prj.t-ḫrw — **Niederlegen des Totenopfers,** *Oxford History, 141*

mj <r> ḥtp-dj-nj-sw.t ḏsr.tj — **Komm (zum) Opfer, das der König gibt: 2 „prächtige“ Speiseopfertische,** *Oxford History, 141*

ḥmsj j.j gr prj.t r ḫrw — **Sich niedersetzen. Ich sage: Schweigen! Herauskommen auf die Stimme** (d.h. Geist d. Toten erscheint) *Oxford History, 141*

19 šns ḏwjw n jꜥw rꜣ — rundes Schrotbrot, Flaschenbier **für das Frühstück**

fꜣj.t tꜣ ḥnḳ.t — **Brot und Bier Hochheben,** *Oxford History, 141*

tꜣ ḥnḳ.t n šbw — **Brot und Bier für das Mahl,** *Oxford History, 141*

rdj.t šbw — **Hinstellen des Mahles,** *Oxford History, 141*

24 fꜣj.t šns 1 — **Auftragen**, runder Alabaster-Brotteller 1 Stück

fꜣj šns ꜥ — **Auftragen von rundem Alabastertisch, Trinknapf** *Mastaba d'Achethetep, 170*

*Neferirtenef, 66*

*Junker 8, Abb. 46*

*Simpson, Abb. 23*

25 ꜥ — Napf, 1 Stück

1 Trinknapf **zum Auftragen** *Junker 8, Abb. 46*

31 jꜥw rꜣ šns — **Vorspeise**. 1 rundes Schrotbrot

Den Schluß der traditionellen Großen Opferliste bilden die Angaben für die verschiedenen jahreszeitlich bedingten Feste des ägyptischen Kalenders, zu denen offenbar jeweils passende Speisen hergestellt und serviert wurden, die der Tote (und der opfernde Totenpriester) kennt und darum in der Liste nicht genannt werden muß. Es dürften solche Gerichte sein wie bei uns hier die Weihnachtsgans, die Maischolle, das Osterei oder der Pfingstochse.

92 rnp.wt nb.wt alle Jahresopferfeste (Neujahrsfeste)

alle Jahresopferfeste (Neujahrsfeste)

*Brunner-Traut, 12*

93 ḥnk.wt Schenkungsfeste (bei Nilüberschwemmung)

ḥnk jwꜣ Schenkungsfest, Rind (bei Nilüberschwemmung)
*Mastaba d'Achethetep, 171*

93 a ḥnk ẖt bꜣḳ Opferkasten für das Schenkungsfest, Olivenholz

94 wnm gs.wj Brothälften essen (der Bagettbrote; Frühlingsfest)

gs.w Brothälften (sic) *Mastaba d'Achethetep, 171*

*Junker Giza 8, Abb. 46*

95 swṯ ẖꜣw.t Errichten des Speisetisches mit Baguettbroten (Sommerfest)

96 pḏ tꜣ.w Brotbrechen der Kegelbrote (Sommerfest)

97 pẖr tꜣ.w ḥḏ Brotverteilung im Kreis mit Kegelbroten (Erntefest)

98 ḥꜣtj.t wdḥ.t Bestes vom Schanktisch (Winzerfest)

*Brunner-Traut, Beil. 2*

*Junker Giza 8, Abb. 46*

99 stp.t ẖpš rꜣ Erlesenstes von Rinderschenkel und Gans

100 jẖ.wt nb.wt nfr.wt alle guten Dinge

Den Abschluß der Totenopferliste bildet ein Verzeichnis der Zeremonien und Handlungen, die der Totenpriester nach Vollendung des Totenopfers vollziehen muß. Diese Abschlußzeremonien des Totenopfers werden längst nicht in jeder Opferliste aufgeführt, in einigen Fällen werden sie auch nur bildlich dargestellt. *Das Verlöschen der Fußspur* wird mit einem Besen vollzogen, der die Fußtapsen des Besuchers im Sand (oder im Staub der Grabkammer) tilgen soll. Das *Zerbrechen roter Töpfe* ist die magisch-rituelle Tötung alter oder viel benutzter Trinkgefäße oder Trinkwasserkrüge, die dem Toten im Jenseits dienen sollten. Die *Verklärung* erfolgt durch das laute Anrufen des Geistes des Toten im Grabe mit der entsprechenden Opferformel. Anschließend kann der Totenpriester nach Hause gehen und darf sein *Gehalt* für den Totendienst verzehren.

Verlöschen der Fußspur

Zerbrechen der roten Töpfe
*Simpson, Abb. 41*

Darbringen des Opfers, das der König gibt, Brot, Bier, Tischplatte *Simpson, Abb 41*

Geben von kühlem Wasser
*Simpson, Abb. 41*

Weihrauch
*Simpson, Abb 41*

Brandopfer auf dem Feuer
*Simpson, Abb. 41*

Ein Opfer, das der König gibt für JDU
*Simpson, Abb 41*

101 sꜣḫj.t jn ḫrj-ḥb — Verklärung (des Toten) durch den Vorlesepriester

102 ʿḳ r ḫnw pr — Eintreten in das Innere des Hauses (nach Hause gehen)

103 wšb tꜣ ḥnḳ.t — Mahlzeit (daheim) von Brot und Bier

Den Rest bilden Zeremonien bei der Mundöffnung oder bei der Opferhandlung selber, die zwischen den Opferspeisen genannt sind. Es werden auch einige dafür benötigte Geräte genannt, jedoch ohne Angabe spezieller Kulthandlungen oder Zeremonien:

| | | |
|---|---|---|
| z3ṯ | Wasserspende auf den Altar ausgießen | Pyr 23 |
| ḥtp | Opfer | Pyr 14 |
| mḥ.t | Wasser ausgießen | Pyr 32 |
| h3ṯs mnw ḥḏ f3j.t | weißer Quarzkrug, Hochheben | Pyr 43 |
| h3ṯs mnw km f3j.t | schwarzer Quarzkrug, Hochheben | Pyr 43 |
| wdn | Totenopfer | Pyr 46 |
| f3j.t ẖft-ḥr-f ḏsr.t | Hochheben vor sein Gesicht: einen prächtigen Speiseopfertisch | Pyr 50 |
| wrḥ | Salbung | Pyr 72 |
| ḥbj | Fest | Pyr 72 |
| f3j ẖft ḥr-f | Hochheben zu seinem Gesicht | Pyr 78 |
| rdj pr.t-ẖrw | Geben des Totenopfers | Pyr 82 |
| j3 mj ẖr ḥtp nj-sw.t | o komme her, beladen mit dem Opfer, das der König gibt | Pyr 83 |
| ḥtp dj nj-sw.t zp 2 | ein Opfer, das der König gibt, 2 Mal | Pyr 84 |
| ḥtp wsẖ.t | Speiseopfer aus der Breiten Halle (Speisesaal), 2 Portionen | Pyr 85 |
| wsẖ.t | Breite Halle (Speisesaal) | Pyr 85 |
| ḥms jgr pr.t-ẖrw nj-sw.t | Hinsetzen, Ich sage: Schweigen, ein Totengebet für den König | Pyr 86 |
| jʿw r3 t3 ḥnḳ.t | Frühstück, 1 Laib Brot, 1 Krug Bier | Pyr 87 |

| | |
|---|---|
| w3ḥ r t3 m b3ḥ-f | Niederlegen zur Erde vor ihn Pyr 93 |
| f3j.t t3 ḥnw.t | Hochheben, Brot, 1 Schale voll Pyr 92 |
| rdj šbw t3 ḥnk.t | Mahl hinstellen, 1 Laib Brot, 1 Krug Bier Pyr 94 |
| šbw | Mahl Pyr 94 |
| wdj r ͑-f j3bj | Niederlegen an seiner linken Hand Pyr 97 |
| h3j ṯ3j r3 | Hallo rufen, den Mund versorgen Pyr 99 |
| wdj m ḏr.t-f j3bj.t | Niederlegen in seine linke Handfläche Pyr 100 |
| ḥnk.wt nw.w | Trankspendenopfer, runde Tongefäße |
| ḥtp wsḫ.t ḫ3w.t | Opfergaben aus dem Speisesaal, 2 Tische mit<br>Brot und Kuchen Pyr 178<br>Wasser Pyr 171 |
| ḥtp n t3 | Opfer mit Brot, 1 Portion Pyr 179 |
| ḥnk.wt ḫ3w.t | Tische mit Trankspenden, 2 Tische Pyr 196 |
| w3ḥ.t | Niederlegen (des Opfers) Pyr 198 |
| wdb <r> nṯr ḥtp t3 ḥnk.t šns ḫ3w.t | Hinwenden zum Gott, Opfer, Brot, Bier,<br>Kuchen, Altar Pyr 199 |

Diese Listen, so reichhaltig ihre Angaben auch sind, reichen noch immer nicht aus, um ein vollständiges Bild von dem Totenopfer zu erhalten. Man weiß, daß mit dem alltäglichen Totenopfer viele Zeremonien, Gerätschaften und Gebete durch den Totenpriester notwendig waren, aber was genau in der Grabkammer jeden Tag geschah und wie das Ritual selbst abgelaufen ist, kann man nur erahnen und vermuten.

In jeden Fall mußte der Totenpriester kultisch *rein* sein (sein Name ist ja eigentlich *Reinigungspriester*). Er wusch sich ja bei Beginn des Totenopfers, bevor er das Mahl auf den Opferstein stellte, das Totengebet darüber sprach, beim Weggehen seine

Spuren verwischte und mit den übrig gebliebenen Opfergaben nach Hause gehen konnte, wo er sie weiter verteilte. Dabei wurde bestimmt Weihrauch verbrannt, Parfüm verspritzt und zu Feiertagen ein Brandopfer gestiftet. Neben den traditionellen Speisen Brot, Bier, Wein, Gans, Rind wurden Gemüse und Früchte der Saison hingeschafft, zu den Jahresfesten die entsprechenden Festspeisen.

Daß einige der *Opfergaben aus dem Speisesaal des Königs* auf zwei Rundtellern kommen sollten, ist für hochgestellte Höflinge wohl eher ein sehnlicher Wunsch geblieben und wohl auch nur als Auszeichnung für die höchsten Beamtenränge bestimmt und damit nur in der Frühzeit gängige Opferpraxis gewesen. Denn auch *die Opfergabe, die der König gibt* stammt ja wohl ursprünglich direkt aus dem Königspalast und wurde als Routineüberweisung an das Grab geliefert.

Erst viel später ist daraus die traditionell übliche Opferformel geworden, die das Totengebet einleitete, mit dem man den Toten als Besucher die letzte Ehre erwies. Der Totenpriester hingegen hatte sie bei jedem Opfergang zu sprechen, um das Zeremoniell wirksam werden zu lassen und den Geist des Toten durch die Scheintür zum Altar und damit zu Tisch zu bitten.

# Literatur

## *Allgemeines*

Edel, Edel. Hieroglyphische Inschriften des Alten Reiches. (Opladen 1981).
Gerlach, Gudrun. Essen und Trinken in römischer Zeit. Colonia Ulpia Traiana. (Hrsg) Landschaftsverband Rheinland, Archäologischer Park Xanten. Köln 1986.
Junker, Hermann. Gizeh IV. Die Mastaba des Kai-em-anch. Hrsg. Wien, Leipzig 1940. (Denkschr. Akad. d. Wiss. in Wien. Phil.-hist. Kl. 72, 1-2.)
Junker, Hermann. Gizeh VIII. Wien 1947, Abb. 156
Junker, Hermann, Gizeh X. Wien 1953, 144
Wel moge het U bekomen. Feestmaal - Godenmaal - Dodenmaal in de oudheid. (Kat.). Hrsg. Rijksmuseum van Oudheden, Leiden. Leiden 1987

## *0. Die Opferliste allgemein*

Barta, Winfried. Die altägyptische Opferliste von der Frühzeit bis zur griechisch-römischen Epoche. Berlin 1963 (Münchner ägyptolog. Studien. Bd 3).
Maspéro, Gaston. La table d'offrandes. Paris 1897.

## *1. Königsmahl (Pyramidentexte)*

Sethe, Kurt. Die altägyptischen Pyramidentexte. 1-4. Darmstadt 1960.

## *2. Idealmahl (große Opfertafel)*

Das Alte Reich. Ägypten im Zeitalter der Pyramiden. (Kat.) Hrsg. Roemer- und Pelizäus-Museum Hildesheim (1986), 78 anonyme Opferliste Dyn 5-6

Borchardt, Ludwig. Denkmäler des Alten Reiches. T. 1. Le Caire 1927 (Cat. Gen. 57.), 47- 49 Cat. Gen. 1572

Brunner-Traut, Emma. Die altägyptische Grabkammer Seschemnofers III aus Gîsa. Eine Stiftung d. geh. Hofrates Dr. h.c. Ernst von Sieglin an die Tübinger Universität. Mainz (1977), 12 Farbtaf 3 teils zerstört Dyn 5

Davies, W. V. (u.a.) The Mastabas of Mereri and Wernu. London 1984. (Saqqara tombs.1.) Plate 3, Opferliste des Mereri, Raum 3, Nordwand- Opferliste, teils schlecht erhalten Dyn 6

Junker, Hermann. Giza IV. Die Mastaba des Kai-em-anch. Hrsg. Wien, Leipzig 1940. (Denkschr. Akad. d. Wiss. in Wien. Phil.-hist. Kl. 72, 1-2.)
Junker, Hermann. Gizeh VIII. Wien 1947, Abb. 156
Junker, Hermann, Gizeh X. Wien 1953, 144 Opfertafel des Jj-mrjj

Junker, Hermann. Giza VIII. Wien 1947, Abb. 56 Opfertafel des Kꜣjḫrptḥ, Ostwand der Sargkammer
desgl. Abb, 46, Sarg des Idu II. Innere östl. Längsseite, Opfergabentafel

Junker, Hermann, Giza X. Wien 1953, 144 Opfertafel des Jj-mrjj

Stewart, H. M. Egyptian stelae, Reliefs and paintings from the M. Flinders Petrie Collection. P. 2. Warminster 1978 Pl. 6,1 UC 14.547 Opferliste Kalkstein Meidum, 6 Dyn. (Spolie) nur teilweise erhalten

Le Mastaba d'Achethetep. Une chapelle funéraire de l'ancien empire. Hrsg. Christiane Ziegler. Paris (1993), 170-172 Opferliste, Mastaba des Achethotep, Reste teilweise erhalten Dyn 5 (oder 6)

Reeves, Nicholas. Faszination Ägypten. Die großen archäolog. Entdeckungen 1799-1999. (München 2001), 235 Opferliste des Wesirs Merefnebef aus Dyn. 6

Simpson, William Kelly. The mastabas of Qar and Idu. Boston 1976, Fig 41 Westwand, nördlich der Stele, Oberteil. Opferliste des Idu
desgl. Abb. 23 Opferliste des Qar, Hof C, Westwand Oberhälfte
desgl. Abb 30 Opferliste des Qar, Raum E, Nordwand, teils gekürzt

Stewart, H. M. Egyptian stelae, Reliefs and paintings from the M. Flinders Petrie Collection. P. 2. Warminster 1978 Pl. 6,1 UC 14.547 Opferliste Kalkstein Medum, 6 Dyn. (Spolie)

Van de Walle, B. Le Mastaba de Neferirtenef aux Musées Royaux d'art et d'histoire à Bruxelles (Parc du Cinquantenaire). Notice sommaire. Bruxelles 1930. 66 Mastaba des Neferirtenef, vollständig Dyn 5 (oder 6)

### *3. Festmahl (kleine Opfertafeln)*

Junker, Hermann. Giza V. Wien, Leipzig 1941, Abb 25 Mastaba des Seneb, Scheintür, südl. Innenwand „die Speiseliste" Dyn 5

Kayser, Hans. Die Mastaba des Uhemka. Ein Grab in der Wüste. Hannover (1964), 32 Mastaba des Uhemka, Südwand, oben Dyn 5

Simpson, William Kelly. The mastabas of Qar and Idu. Boston 1976, Fig 29 Kleine Opferliste des Qar, Dyn 6

Van de Walle, Neferirtenef, 65 Kleine Opfertafel mit Personifizierten Trägern der Opfergaben

### *4. Opfermahl des MR*

Ägyptische Inschriften aus den Königlichen Museen zu Berlin. Hrsg. v. Generalverwaltung. Bd. 1. Leipzig 1913, 221 f. Sarg des Montuhotep, Dyn 11
156+158 Eingangswand des Hapi Kurze Opfertafel

Lepsius, Carl Richard. Denkmäler aus Ägypten und Äthiopien. Abt. II, Vol 1-2. Nachdr. Geneve 1972, Pl. 147 a Sarg des Dega Dyn 12
Pl. 129 Grab des Chnumhotep, große Opfertafel Dyn 12

Oxford History:

The Oxford History of Ancient Egypt. Ed. by Jan Shaw. Oxford 2000, 141 Stele der Sat-jnj-Teti aus Sakkara, Boston Mus., große Opfertafel Dyn 12

Vandersleyen, Claude. Das Alte Ägypten. Berlin 1975. (Prop. Kunstgesch. Bd 17), Taf. 376 Kleine Opfertafel aus dem Grab des Siesi, Dahschur, Dyn 12 (Amenemhet II.)

### *5. Besondere Gerichte*

Junker, Hermann. Giza V. Wien, Leipzig 1941, Abb. 26: Mastaba des Seneb, Scheintür, nördl. Innenwand, „Liste der Bestandtteile des wꜣḥ - ꜥḫ Opfers“ Dyn. <Kochrezept für ein größeres Festmahl>

### *6. Essen allgemein*

Abedenour, S. Egyptian cooking: A practical guide. Cairo 1984.

Berriedale-Johnson, M. The British Museum Cookbook. London 1987

Endesfelder, Erika. Die Nahrungsmittel der alten Ägypter und ihre Zubereitung. In: Das Altertum Vol. 32 (Berlin 1986), 18-26
DAZU: Bild der Wissenschaft Nr. 8 (1986), 37

Emery, W[alter] B[ryan]. A Funerary Repast in an Egyptian tomb of the archaic period. Leiden 1962
Emery, W[alter] B[ryan]. Archaic Egypt. (Hammondsworth 1963). Pl. 27-28
DAZU: Emery, Walter B[ryan].Ägypten, Geschichte und Kultur der Frühzeit 3200-2800 v. Chr. Wiesbaden (1964), 263-265, Taf. 17
Schiaparelli, Ernesto. La tomba intatta dell'architetto Cha nella necropoli di Tebe. Torino 1927

Wilson, Hilary. Egyptian Food and Drink. (Aylesbury 1988) (Shire Egyptology. 9.)

Germer, Renate. Untersuchungen über Arzneimittelpflanzen im Alten Ägypten. Hamburg 1979 (Phil. Diss. Univ. Hamburg.)
Germer, Renate. Flora des pharaonischen Ägypten. Mainz 1985. (Dt. Archäolog. Institut Abt. Kairo, Sonderschrift 14.)
Germer, Renate. Katalog der altägyptischen Pflanzenreste der Berliner Museen. Wiesbaden 1988 (Ägyptolog. Abhandlungen. Bd 47.)
Germer, Renate. Die Pflanzenmaterialien aus dem Grab des Tutanchamon. Hildesheim 1989. (Hildelsheimer ägyptolog. Beiträge. 28.)

Food: The gift of Osiris. William J. Darby, Paul Ghalioungui, Louis Grivetti (Hrsg.) Vol. 1 -2 . London (usw.) 1977
Bild der Wissenschaft Nr. 8 (1986), 37

### *7. Bier*

Malz und Datteln. In: Der Spiegel 22 (Hamburg 1980), 182

### *8. Wein*

Lesko, Leonard H. King Tut's wine cellar. (Berkeley, 1978.)
Leahy, M. A. The inscriptions. Warminster (1978). ( Excavations at Malkata and the Birket Habu 1971-1974.) (Egyptology Today. Vol.4, No. 2).

### *9. Andere Quellen*

Badawy, Alexander. The tomb of Nyhotep-Ptah at Gizah and the tomb of 'Anchmahor at Saqqara. Berkely 1978k, Pl. 33 Barter Scene south thickness of doorway I-II

Goedicke, Hans. Weitere Ostraka. In WZKM 59/60, Taf 18, Inv Nr. Aeg 18

Weitere Publikationen des selben Autors sind über den unten angeführten Verlag zu beziehen:

## Ägyptologie:

1. **Der medizinische Papyrus Edwin Smith.** The New York Academy of Medicine, Inv. 217. Neu in Hieroglyphen übertragen, übersetzt und bearbeitet. Berlin 2011. ISBN: 978-3-033-03331-3

2. **Die altägyptischen Pyramidentexte.** In neuer deutscher Übersetzung; vollständig bearbeitet und herausgegeben . Berlin 2012. ISBN: 978-3-9524018-1-1

3. **Ägyptische Zeichenliste I.** Grundlagen der Hieroglyphenschrift, Definition, Gestaltung und Gebrauch ägyptischer Schriftzeichen. Vorarbeiten zu einer Schriftliste. Berlin 2013. ISBN: 978-3-9524018-0-4

4. **Ägyptische Zeichenliste II.** 8500 Hieroglyphen aller Epochen. Lesungen, Deutungen, Verwendungen, gesammelt u. bearbeitet. Berlin 2013. ISBN: 978-3-9524018-2-8

5. **Kurze Sprachlehre des Mittelägyptischen.** Berlin 2013, ISBN: 978-3-9524018-8-0

6. **Die altägyptischen Personennamen.** Ein Beitrag zur Kulturgeschichte Ägyptens. ISBN: 978-3-9524018-7-3

7. **Essen und Trinken im alten Ägypten.** Bildliche Darstellungen, hieroglyphische Texte und die Bearbeitung der Quellen. Berlin 2014. ISBN: 978-3-906206-03-5

## Koptologie:

1. **Der koptische Heiligenkalender.** Deutsch, Koptisch Arabisch nach besten Quellen neu bearbeitet und vollständig herausgegeben. Mit Index sanctorum koptischer Heiliger, Index der Namen auf Koptisch, koptische Patriarchenliste, geografische Liste. Berlin 2012. ISBN: 978-3-9524018-4-2

2. **Schenute von Atripe „De judicio finale“.** Papyruskodex 63000.IV im Museo Egizio di Torino. Einleitung, Textbearbeitung und Übersetzung. Herausgegeben.Berlin 2012. ISBN: 987-3-9524018-5-9

3. **Shenoute of Atripe „De vita christiana“** M 604 Pierpont-Morgan-Library New York /Ms OR 12689 British-Library/London and Ms. Clarendon Press b.4, Frg.. Bodleian-Library/Oxford. Introduction, edition of the text and translation into German by. Berlin 2013. ISBN: 978-3-906206-00-4

4. **Koptisches Handlexikon des Bohairischen.** Koptisch – Deutsche – Arabisch. Berlin 2013. ISBN: 978-3-9524018-9-7

**Religion und Philosophie:**

**1. So viel zum Thema Moses...**
Neue Fragen zum Alten Testament. Die Schlechte und die Gute Nachricht. Für Juden, Christen, Moslems. ISBN: 978-3-9524018-6-6

**2. So viel zum Thema Islam...**
Neues von der Botschaft Muhammads, über das „Buch, was man lesen muß“, für Juden, Christen, Moslems. Hrsg. von Christoph Brunner Verlag.
Books on Demand. ISBN: 978-3-7322-3240-6



VERLAG
CHRISTOPH BRUNNER




Buchbestellung bei: ChristophBrunner@hotmail.com

Dr. Wolfgang Kosack (geb. 29.10.1943 in Berlin) hat im Jahr 1970 in Bonn an der Friedrich- Wilhelm-Universität sein Studium der Ägyptologie und der Orientalistik mit einer Promotion abgeschlossen. Anschließend schlug er die Laufbahn eines staatlich geprüften wissenschaftlichen Bibliothekars ein und war lange Zeit Bibliotheksdirektor. Er gilt als Fachmann für Koptologie, sein Schwerpunkt sind orientalische Sprachen, insbesondere Altägyptisch.

Schon während seines Studiums war er Austauschstudent in Ägypten. Er hat Studienreisen nach Ostpersien, Spanien, Italien, Syrien und Ägypten unternommen und die dortigen Sprachen, Manuskripte und Inschriften wissenschaftlich erforscht und darüber Artikel und Bücher geschrieben und ein historisches Kartenwerk erstellt.

Nach seiner Pensionierung veröffentlicht er erneut einschlägige Publikationen über Ägyptologie und Koptologie. (Koptischer Heiligenkalender, Übersetzung der Pyramidentexte, Vollständige Zeichenliste der Hieroglyphen).




ISBN 978-3-906206-03-5




Dieses Buch ist bestellbar bei:
ChristophBrunner@hotmail.com